
Sm 14354




SLOVANSKÁ KNIHOVNA
3186143950

ЗАПИСКИ

ДЛЯ

ГОРОДСКИХЪ И СЕЛЬСКИХЪ

ХОЗЯЕВЪ.

ЗАПИСКИ

ДЛЯ

ГОРОДСКИХЪ И СЕЛЬСКИХЪ

ХОЗЯЕВЪ,

СОДЕРЖАЩІЯ ВЪ СЕБѢ

ОПЫТНЫЯ ПРАВИЛА О СКОТОВОДСТВѢ, ПТИЦЕВОДСТВѢ, САДОВОДСТВѢ, ОГОРОДНИЧЕСТВѢ, И РАЗНЫХЪ ХОЗЯЙСТВЕННЫХЪ ПРЕДМЕТАХЪ, КАКЪ ТО: МЫТЬѢ, БѢЛЕНІИ, ЧИЩЕНІИ, ПРИГОТОВЛЕНІИ ДОМАШНИХЪ СНАДОБЬЕВЪ, И ПРОЧ.

СОБРАНЫ

сочинительницею *ручной книги Опытной Русской хозяйки,*

К. А.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

Въ типографіи Ильи Глазунова и Комп.

1842.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по напечатаніи представлено было въ Ценсурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ.

С. Петербургъ, Октября 6 дня 1842 года.

Ценсоръ *П. Корсаковъ.*



Отечество наше, вмѣщающее въ своихъ предѣлахъ болѣе половины Европы, часть Азіи и Америки, по своей обширности и рѣзкимъ противоположностямъ климата, встрѣчающимся на такомъ огромномъ пространствѣ, нельзя сравнить съ другими Европейскими государствами, гдѣ все подведено подъ одну систему. У насъ общей системы не можетъ быть, потому что мѣстоположеніе, климатъ, почва земли, произведенія и промышленость въ разныхъ частяхъ Россіи противоположны до невѣроятности. Не смотря на всѣ старанія Правительства, до тѣхъ

поръ не будемъ мы имѣть полнаго успѣха въ Сельскомъ Хозяйствѣ и въ Промышлености, пока не узнаемъ нашего отечества въ его частностяхъ. Что̀ хорошо и необходимо въ Великороссійскихъ губерніяхъ, то совсемъ не годится въ Сибири. Въ одномъ мѣстѣ избытокъ, въ другомъ недостатокъ одного и того же произведенія. Такъ, напримѣръ: въ Сибири, съ трудомъ вѣрятъ, что въ Россіи топятъ соломой, камышемъ, бурьяномъ, кизякомъ и даже гречневой шелухой, которая собирается на крупорушняхъ. До пріѣзда моего въ Россію я не видывала соломенныхъ крышъ.

Одежда, обувь, постройка жилищъ въ Великороссійскихъ губерніяхъ, Малороссіи и Сибири весьма различны. Также различны скотоводство, садоводство и огородничество, а потому всѣ улучшенія относительно земледѣлія, скотоводства, садоводства и огородничества необходимо должно соображать съ мѣстностью.

Къ хозяйственному улучшенію, по всѣмъ его отраслямъ, приняты у насъ всѣ возможныя мѣры: заведены школы Сельскаго Хозяйства; издаются экономическіе журналы; составились Общества земледѣлія, шелководства и садоводства; положены награды за успѣхи, но все намъ самимъ нужно помогать столь полезнымъ распоряженіямъ Правительства — сообщать все, что мы могли испытать, видѣть, узнать въ разныхъ мѣстахъ нашего обширнаго отечества. Наблюденія надъ климатомъ и почвою земли, надъ произрастеніями и промышленостью, для насъ весьма важны. Не каждый можетъ имѣть возможность пользоваться журналами и другими полезными книгами, выходящими по части Сельскаго Хозяйства, но хорошій хозяинъ изъ практики и наблюденія легко можетъ заключить, что для него лучше и прибыльнѣе.

Есть много хозяйственныхъ отраслей, которыя за исключеніемъ не многихъ мѣстъ, мо-

гутъ быть общими, не смотря на отдаленность одного края отъ другаго. Въ Сибири и Малороссіи, землю подъ пашню и огороды никогда не удобряютъ, а потому, еслибы кто занялся улучшеніемъ скотоводства въ Сибири, тому не нужно класть въ разсчетъ сбереженіе навоза. Въ Москвѣ, напротивъ, пашню и огороды необходимо удобрять. Московскіе огородники покупаютъ ежегодно навоза на довольно значительную сумму. Въ Остъ-Зейскихъ губерніяхъ, скотоводство нераздѣльно съ земледѣліемъ. Въ губерніи Виленской также содержатъ большіе скотные дворы для удобренія земли.

Скотоводство въ Россіи можно раздѣлить на двѣ части, *домашнее* и *степное*. Подъ именемъ домашняго, разумѣю содержаніе скота въ городахъ, и на скотныхъ дворахъ, заведенныхъ при имѣніяхъ и въ деревняхъ. Степное на Дону, въ Малороссіи, по всей Сибирской линіи, у Якутовъ, Бурятовъ, Калмыковъ и Киргизовъ. Многочисленныя стада

круглый годъ пасутся подъ открытымъ небомъ на подножномъ кормѣ. Тамъ, гдѣ табуны по тысячѣ и болѣе головъ, нельзя и подумать о хлѣвахъ и искуственномъ кормѣ. Однакожь и тутъ можно сдѣлать нѣкоторыя улучшенія. Ктò оспоритъ, что осѣдлые скотоводы могутъ строить крытые дворы и запасать на зиму сѣно и солому съ большою пользою?

У насъ до сихъ поръ нѣтъ еще *фермъ*, какія устроены въ Англіи и другихъ государствахъ, и нѣтъ охотниковъ, которые занялись бы ихъ устройствомъ. Въ Англіи фермеры составляютъ особенное сословіе. Тамъ фермы переходятъ отъ отца къ сыну, составляя прочное заведеніе, и приносятъ еще ту пользу, что рабочіе люди находятъ себѣ занятіе на фермахъ. Почему, кажется, нашимъ владѣльцамъ земель не завести бы подобныхъ фермъ? Отдавая ихъ на аренду, они могли бы получать большія прибыли, почти безъ всякихъ хлопотъ. Чего не до-

станетъ у насъ? — Земли довольно; сбытъ произведеніямъ найдти легко, — сумма на первое обзаведеніе потребна не большая. Главное: мы не привыкли, — фермы для насъ дѣло новое!

Подъ именемъ *фермы*, разумѣю я соединенное вмѣстѣ скотоводство, разведеніе птицы, устройство садовъ и огородничество. Всякій можетъ заводить преимущественно то, чтὸ для него удобнѣе и чтὸ болѣе можетъ принесть выгоды. Возьмемъ въ примѣръ Курскую губернію. Тамъ почти не садятъ табака и не разводятъ хмѣля. Хмѣля для пивоваренныхъ заводовъ выписываютъ изъ Москвы, а за табакомъ ѣздятъ въ Малороссію, хотя оба сіи продукта могутъ тамъ хорошо родиться, и имѣя ихъ подъ руками, они обойдутся гораздо дешевле.

Небольшіе скотные дворы и огороды выгоднѣе заводить близъ городовъ и около столицъ, ибо въ городахъ всегда можно найдти сбытъ произведеніямъ. И теперь у

насъ по городамъ многія семейства содержатъ себя продажею молока и овощей, но все это, можно сказать, находится еще въ младенчествѣ.

Желая доставить пользу по силамъ моимъ, я рѣшилась описать извѣстныя мнѣ отрасли хозяйства, которыми занималась сама, стараясь наблюдать въ разныхъ мѣстахъ Россіи, въ продолженіе слишкомъ пятидесятилѣтней моей жизни, многія подробности. Болѣе двадцати лѣтъ жила я въ Иркутскѣ, десять лѣтъ, попеременно, въ Москвѣ и Курскѣ, два года въ Одессѣ, пять лѣтъ въ Дерптѣ, и кромѣ того бывала во многихъ мѣстахъ Россіи, смотрѣла и наблюдала.

Въ городахъ вообще всѣ имѣютъ свое хозяйство: держатъ коровъ, птицу, разводятъ сады, огороды, и можно сказать всю жизнь проводятъ въ хозяйственныхъ занятіяхъ. По старинному Русскому обычаю, хозяйка должна за всемъ присмотрѣть и всемъ распорядиться. Въ старину, мы не только не

стыдились этого, и не тяготились обязанностью хозяйки, но, напротивъ, гордились хорошимъ хозяйствомъ. Не знаю какъ теперь, а прежде, въ Иркутскѣ, пріучали дѣвицъ къ хозяйству съ малолѣтства.

Книга моя можетъ быть полезна *для городскихъ и сельскихъ жителей*, и даже для помѣщиковъ. Если зажиточный крестьянинъ захочетъ устроить хозяйственное заведеніе, она будетъ ему служить руководствомъ и облегчитъ нѣсколько трудъ его.

Въ Курскѣ знавала я многихъ небогатыхъ помѣщиковъ, при хорошемъ устройствѣ хозяйственной части, жившихъ, не только безбѣдно, но даже въ избыткѣ. Думаю, что многіе еще помнятъ въ Курскѣ, отличнаго хозяина г-на А*, который составилъ себѣ огромное состояніе искуснымъ хозяйствомъ. У него по хозяйственной части ничто не было упущено. Каждый день изъ подгородней его деревни привозили въ Курскъ лучшіе молочные скопы, живность,

соленья, зелень, коренья и все раскупали у него на подхватъ.

Много есть въ хозяйственномъ бытѣ, по-видимому, мѣлочей, но если обратить на нихъ должное вниманіе, то онѣ могутъ принесть значительную пользу. Упомяну здѣсь объ одномъ — разведеніи лекарственныхъ травъ, мяты, ромашки, зари, шалфею и другихъ.

Въ подмосковныхъ деревняхъ, у многихъ крестьянъ, заведены сады, но они берутъ только *количествомъ*, а не *качествомъ*. Если за плодовыми деревьями и кустарниками не имѣютъ должнаго ухода, т. е., не снимаютъ червей, не разсаживаютъ, не подчищаютъ, то самые лучшіе роды плодовъ одичаютъ, выродятся, сдѣлаются мѣлки и червивы.

Часто случалось мнѣ слышать, жалуются на недостатокъ сбыта, но многимъ-ли Петербургскимъ и Московскимъ жителямъ извѣстно, какой хренъ они кушаютъ? Его приво-

зять изъ Калужской и Курской губерній, и мяту также изъ Калужской. Дубовые жолуди, липовый и бузинный цвѣтъ, можжевеловыя ягоды, во многихъ мѣстахъ пропадаютъ безъ всякой пользы, хотя все это можетъ служить подмогою хозяйства. Скажутъ, что нашимъ крестьянамъ некогда заниматься мѣлочами, и что у нихъ и безъ того много дѣла. Но я приведу въ примѣръ трудолюбіе Сибирскихъ крестьянъ. Около Иркутска, Селенгинска и другихъ городовъ, крестьяне садятъ овощей и табаку грядъ по пятидесяти и болѣе, и сверхъ того держатъ по нѣскольку коровъ и много дворовой птицы, и часто еще при огородѣ есть хмѣльникъ. И двѣ, три женщины смотрятъ за всѣмъ этимъ и успѣваютъ управляться!

Отъ фермы, или подобныхъ хозяйственныхъ заведеній, никогда не будетъ убытка, если кто заведетъ ихъ. Однакожъ должно наблюдать слѣдующія условія: во-первыхъ, надобно имѣть за всемъ хорошій надзоръ;

во-вторыхъ, приноравливаться къ климату и мѣстности, т. е., смотрѣть *гдѣ* и *что́* можетъ хорошо родиться, и можетъ быть выгодно сбываемо. Скотные дворы лучше заводить неподалеку отъ городовъ, и при нихъ непремѣнно должны быть садъ и огородъ. Начинать должно съ картофеля и капусты, и уже потомъ думать о фруктахъ.

У насъ по городамъ, по сіе время нѣтъ ни сливочныхъ, ни зеленныхъ лавокъ, хотя можно бы имѣть отъ нихъ выгодный сбытъ.

К. А.

ОТДѢЛЕНІЕ I.

СКОТОВОДСТВО.

ГЛАВА I.

Устройство и содержаніе хлѣвовъ. Кормъ обыкновенный. Замѣнъ сѣна и соломы овощами и другимъ кормомъ. Заготовленіе, сохраненіе и употребленіе ихъ. Вода. Доеніе и уходъ за коровами. Болѣзни скота и домашнее леченіе ихъ.

Соглашаясь съ мнѣніемъ просвѣщенныхъ хозяевъ, что улучшеніе скота не столько зависитъ отъ породы, сколько отъ содержанія, полагаю, что для первоначальнаго обзаведенія не нужно выписывать, или покупать скотъ лучшихъ породъ, а довольно отобрать хорошихъ коровъ изъ туземныхъ, какія гдѣ заведены и при хорошемъ присмотрѣ

порода скота улучшится. Въ Лифляндіи на каждой мызѣ заведены довольно большіе скотные дворы, но болѣе для удобренія земли нежели для улучшенія скотоводства. По большей части, скотные дворы отдаются на аренду отдѣльно. Арендаторъ, платя помѣщику условную сумму, получаетъ отъ него кормъ для скота, пастуховъ и работницъ, которыя помогаютъ доить коровъ, исправляя и другія работы. Приплодъ на скотномъ дворѣ принадлежитъ арендатору, который, кромѣ суммы выплачиваемой помѣщику, долженъ еще выручить и себѣ за труды. Вообще арендаторы не имѣютъ за скотомъ тщательнаго присмотра, и даютъ извѣстное количество сѣна, соломы, а гдѣ есть винокурня, барды. Въ хлѣвахъ чистятъ рѣдко, на старый навозъ настилаютъ свѣжую солому, продолжая такую настилку до тѣхъ поръ, пока навоза накопится, по крайней мѣрѣ, на полъ-аршина, и тогда уже вычищаютъ его.

Кто хочетъ держать скотъ собственно для молочныхъ скоповъ, главное условіе состоитъ въ слѣдующемъ: рогатый скотъ надобно отдѣлить отъ другаго скота. Хлѣвы необходимо должны быть просторные, теплые и свѣтлые, хорошо проконопачены мохомъ, или паклею, а гдѣ пенька и мохъ дороги, можно замазывать спаи деревъ глиною, смѣшанною съ пескомъ. Въ мѣстахъ изобильныхъ лѣсомъ лучше настилать полы деревянные. Въ губерніяхъ безлѣсныхъ, гдѣ деревянные полы станутъ дорого, можно замѣнить ихъ слѣдующимъ образомъ: выровнявъ въ хлѣву землю, хорошенько убить ее, и потомъ залить смѣсью, составленною изъ песку, извести и глины, дать просохнуть, и когда по просушкѣ окажутся трещины, то залить ихъ смѣсью. Такой полъ, хорошо просушенный, не уступитъ кирпичному. Надъ хлѣвами должно устроить сѣновалы для складки сѣна и соломы, какъ обыкновенно дѣлается.

Въ хлѣвахъ надобно наблюдать чистоту;

навозъ вычищать каждый день, и солому тоже перемѣнять каждый день свѣжую, чтобы въ стойлѣ всегда было сухо. Зимою должно выпускать скотъ часа на два въ полдень, когда обогрѣетъ, погулять. Въ Мартѣ, если погода стоитъ хорошая, можно оставлять скотину на дворѣ цѣлый день. Почти необходимо кругомъ двора сдѣлать навѣсы, какіе бываютъ въ крестьянскихъ и постоялыхъ дворахъ. У крестьянъ Томской и Тобольской губерній дворы, по большей части, крытые, и во время ненастья и вьюги, скотъ можетъ гулять по двору. Лѣтомъ, осенью и весною хлѣвы должно провѣтривать, а по временамъ окуривать можжевеловыми ягодами, вересомъ, или курушкой изъ сосновой смолы.

Лучшій кормъ скота составляетъ сѣно. Хорошимъ сѣномъ почитается *пустошное*, которое косятъ на паровыхъ поляхъ. Гдѣ излишекъ земли, тамъ пашню оставляютъ въ пару на годъ и болѣе. Потомъ *луговое*, особенно на поемныхъ лугахъ. *Невѣдомымъ*, дурнымъ

сѣномъ считается то, гдѣ много сорныхъ травъ, лютика, чемерицы, полыни и другихъ — таково растущее на болотныхъ мѣстахъ или *осока*. Послѣ сѣна лучшій кормъ овсяная и пшеничная солома, а за тѣмъ ржаная. Изъ соломы хорошо приготовлять сѣчку, изрубивъ солому, обдать ее кипяткомъ и пересыпать мукой. Коровы ѣдятъ такой кормъ охотно. Сѣчку можно давать имъ по утру и днемъ, а на ночь задавать сѣна.

Мы говоримъ о кормѣ обыкновенномъ. У насъ еще мало ввелось обыкновеніе кормить скотъ другимъ кормомъ. Но если держать небольшое количество, отъ 10-ти до 20-ти коровъ, то можно сохранить сѣна половинную порцію. Съ Августа, можно давать коровамъ зеленую сѣчку. Тогда трава въ полѣ начинаетъ уже сохнуть, и не имѣетъ такой сочности и питательности. Простой народъ говоритъ, что *когда ударятъ косой, у коровъ убавится молоко*. Но если кормить зеленой сѣчкой, то молока не убудетъ. Для при-

готовленія сѣчки употребляютъ еще зеленый капустный листъ, и другую зелень. Въ началѣ Сентября начинаютъ убирать съ огородовъ овощи, и тогда всю ботву съ овощей должно срѣзать, наблюдая, чтобы не было гнилыхъ и поблеклыхъ листьевъ; изрубивъ, посыпать ее солью, набить въ чаны и наложить круги и каменья. Для бо́льшей удобности лучше сдѣлать лари, врыть ихъ въ землю, оставивъ на поверхности не болѣе полу-аршина; внутри, по спаямъ, должно замазать крутымъ ржанымъ тѣстомъ, набить рубленою зеленью, накрыть досками и сверху наложить каменья. Приготовленная такимъ образомъ зелень, можетъ быть сохраняема до весны. Изъ капустныхъ листьевъ дѣлается самая питательная сѣчка. Коровы любятъ ее и ѣдятъ съ большою охотою. При уборкѣ съ огорода овощей, мѣлкій картофель и другіе коренья можно отобрать въ кормъ скоту. Если наберется много, и въ сыромъ видѣ нельзя будетъ ихъ издержать, или трудно сохранить,

то мѣлкую морковь, свеклу, петрушку и прочее перемыть, изрубить, не очень мѣлко, высушить и такимъ образомъ сохранять въ кормъ скоту. Овощами можно кормить свѣжими и пареными. Взявъ мелкихъ кореньевъ, или картофеля, вымыть, положить въ котелъ, испарить, размѣшать весломъ и прибавить муки. Сырой картофель, рѣпу, морковь, свеклу, рѣдьку изрубить и пересыпать мукой. Всѣ коренья непремѣнно должно съ начала вымыть, для чего потребно не много времени, а потомъ всыпать въ чанъ, налить водою и вымѣшать весломъ.

При скотномъ дворѣ выгодно имѣть огородъ въ экономическомъ отношеніи, ибо кормя скотъ огородною зеленью, можно много сохранить сѣна. Гдѣ нѣтъ скота, огородная зелень пропадаетъ безъ всякаго употребленія. Когда капуста еще на грядахъ, то съ нея всегда обламываютъ лишній листъ. При рубкѣ капусты на зиму также обсѣкаютъ съ кочаньевъ много зеленаго листа, пока

дойдутъ до годнаго въ употребленіе. Наконецъ, если есть лишняя капуста, для продажи, ненужный листъ съ нея тоже обсѣкаютъ. Весь этотъ листъ можно заготовить, какъ выше сказано, изрубить и посолить. Соли пойдетъ бездѣлица, а скотъ будетъ имѣть здоровую, питательную пищу и сѣно будетъ сбережено. На двадцать ведеръ сѣчки довольно положить пять фунтовъ соли. Кто не поскупится, то, конечно, можно класть и болѣе, но отъ того лучше будетъ кормъ.

Передъ раздачею скоту корма взять, сколько потребно, приготовленной зеленой сѣчки, положить ее въ котелъ, налить водою, и вскипятивъ, пересыпать мукой. Бобовникъ и гороховую ботву можно высушить, и дѣлать изъ нихъ сѣчку, мѣшая съ соломой. Сухія овощи, испаривъ, пересыпать мукою. Солому, изрубивъ, обдать кипяткомъ и пересыпать мукой съ солью. Муки на ведро сѣчки класть должно фунтъ, а въ картофель

половинную пропорцію. Если есть близъ скотнаго двора пивоваренные заводы, то можно покупать пивную гущу, или какъ называютъ ее иначе *дробину*, и давать по получетверику въ сутки. Хорошо также откармливать скотъ конопляной избойной, которую можно доставать за бездѣлицу на маслобойняхъ. Лѣтомъ, когда коровы прійдутъ съ поля, особливо когда поля, отведенныя для выгона, малотравны, что̀ часто случается, и коровы приходятъ домой голодныя, то дома давать имъ свѣжую траву, зелень отъ овощей, и дѣлать изъ зеленой крапивы сѣчку, такъ же какъ дѣлаютъ изъ соломы, т. е., изрубить, обдать кипяткомъ и пересыпать мукой. Скажутъ, можетъ быть, что пересыпать мукой кормъ дорого. Напротивъ — полагая муку по два рубля пудъ, и считая на каждую скотину два фунта въ сутки, расходъ ничтожный, а сѣно и въ дешевое время бываетъ 40 копѣекъ пудъ. Лѣтомъ при худыхъ выгонахъ, и особливо

зимой, корове надобно пудъ сѣна въ сутки. Явно, что считая за 2 фунта муки 10 к., соломы, или другаго корма на 10 к., слѣдовательно вся сѣчка будетъ стоить 20 к., да если на ночь задавать 10 ф. сѣна, и того въ сутки кормъ 30 к. Часто-ли гдѣ нибудь бываетъ такъ дешево сѣно? — Въ тотъ день, когда даютъ дробину, не нужно давать сѣчки, а прибавлять только лишнихъ 10 ф. сѣна.

Поить коровъ должно два раза въ сутки, и надобно наблюдать, чтобы вода была свѣжая, рѣчная, ключевая, колодезная, а не изъ стоячихъ прудовъ и не болотная. Хорошая вода имѣетъ большое вліяніе на здоровье скота. Дурную воду коровы худо пьютъ, а иногда и вовсе не пьютъ.

Лѣтомъ не должно запирать скотины въ хлѣва на ночь, особливо въ ясную погоду. Кормить надобно подъ навѣсами, гдѣ должны быть устроены колоды.Наложу удобнѣе для того сколотить изъ досокъ, наподобіе

колодъ, ящики, потому что скотина не можетъ ихъ опрокинуть. Корму вдругъ помногу задавать не должно — за одинъ разъ сѣчки, или корму изъ овощей, не болѣе двухъ ведеръ, и по получетверику пивной гущи. Если кормъ остается не доѣденный, то коровы ѣдятъ его послѣ не охотно. Посудину, въ которой даютъ кормъ, должно мыть каждую недѣлю, или, по крайней мѣрѣ, два раза въ мѣсяцъ. Изрѣдко не худо давать скоту по ломтю хлѣба, круто посоленнаго. Зимою на ночь должно задавать сѣна, а въ лѣтнія короткія ночи сѣна давать не нужно, но пригнавъ съ поля, давать сѣчку изъ крапивы, свѣжей травы или капустныхъ листьевъ. Съ Октября, когда свѣжій кормъ кончится, то можно кормить заготовленнымъ впрокъ, располагая такъ: одинъ день сѣчка изъ зелени, на другой изъ соломы, на третій изъ овощей. Въ ненастную погоду надобно выгонять въ поле позже, а пригонять ранѣе, потому что скотина, промокнувъ подъ дождемъ, дрожитъ,

мало ѣстъ корму, а отъ того убываетъ молоко и вкусъ въ немъ бываетъ не такъ хорошъ.

Не маловажное условіе при хорошемъ уходѣ за скотомъ, составляетъ *доеніе*. Когда на скотномъ дворѣ 20 дойныхъ коровъ, то непремѣнно надобны три женщины для доенія, присмотра за телятами и мытья посуды. Лѣтомъ необходимы еще двѣ помощницы, которыхъ можно брать изъ огородницъ, и онѣ должны пособлять коровницамъ доить поутру коровъ. Три женщины не успѣютъ въ часъ хорошо подоить 20 коровъ, а между тѣмъ ихъ надобно выгонять въ поле. Въ полдень и вечеромъ коровницы могутъ доить однѣ. Въ коровницы должно выбирать женщинъ здоровыхъ и хорошаго поведенія. Также надобно наблюдать за коровницами, чтобы онѣ хорошенько выдаивали коровъ и не оставляли бы молока, ибо тѣмъ можно испортить корову. Лѣтомъ доить три раза, а зимою два, исключая новотельныхъ. Въ продолженіе

лѣта, по крайней мѣрѣ, раза три надобно каждую корову вымыть, и когда она обсохнетъ, вычесать скребницею.

Стельныхъ коровъ надобно держать отдѣльно. Когда коровѣ приходитъ время телиться, ночью, особливо зимой надобно разъ или два сходить въ хлѣвъ, и посмотрѣть, и если корова отелилась, тотчасъ взять теленка и отнести въ избу. Гдѣ много держатъ скота, тамъ необходимо должна быть особенная изба для телятъ. Когда корова отелится, надобно осмотрѣть, совсемъ-ли она очистилась и вышелъ-ли *послѣдъ*. Въ случаѣ невыхода его, вскипятить въ трехъ стаканахъ воды горсть льнянаго сѣмени, раздѣлить на двѣ части, дать сначала половину, а потомъ другую черезъ часъ. Когда все благополучно кончится, корову обмыть, и дать ей ломоть хлѣба, посыпанный солью, и сѣна. Для пойла новотельной коровѣ лучше всего квасная гуща, разведенная кипяткомъ и подболтанная мукою. Новотельной коровѣ не должно да-

вать сѣчки цѣлую недѣлю, а также ни какихъ овощей, ни сырыхъ, ни пареныхъ, но кормить однимъ сѣномъ. Причина тому слѣдующая: отъ сѣчки и овощей болѣе прикопляется молока, котораго у всякой коровы съ новотелу и безъ того довольно, а отъ излишняго прилива молока, можетъ загрубѣть вымя. Первое время корову должно доить три раза въ сутки, и должно рачительно выдаивать, чтобы ни сколько не оставалось молока. Съ новотелу молоко у коровы не хорошо; дня три обыкновенно употребляютъ его только на пойло теленку, а излишнее выливаютъ. Послѣ трехъ дней, остающееся молоко можно, вскипятивъ, выносить въ погребъ и сберегать для теленка. Отелившуюся корову начинаютъ доить (говоря по-русски, *на-чисто*) черезъ восемь дней, а иногда и черезъ двѣнадцать. Этотъ обычай старинный и у насъ повсемѣстно принятъ. Начало его очень понятно. Прежде восьми дней молоко не имѣетъ настоящаго своего вкуса. Въ

восьмой день корову обмывают, окуривают богородскою травою и вересомъ, положивъ немного ладану; и потомъ начинаютъ доить въ чистую посуду. Если все это пустыя повѣрья, когда нѣтъ въ нихъ ничего вреднаго и соблюдается ими чистота, для чего же нарушать старинные обычаи. Послѣ восьми дней молоко можно употреблять, но оно бываетъ нужно для теленка, почему и должно, когда настоятся сливки, ихъ снимать, а молоко отдавать теленку. Если скотъ гоняютъ въ поле, то спустя двѣ недѣли новотельную корову уже можно гонять съ другими.

Строго надобно запрещать пастухамъ и коровницамъ бить коровъ, что не рѣдко у нихъ случается. Съ коровами, которыя не стоятъ смирно во время доенья, особливо молодыя, должно обращаться ласково, начиная доить, взять кусокъ хлѣба, погладить, поласкать, дать хлѣба. Кто не испыталъ самъ, тому покажется смѣшно, что коровы знаютъ

имена, какія даютъ имъ, привыкаютъ къ коровницамъ, и узнаютъ ихъ даже по голосу. Иногда коровы не даются доить, потому что на сосцахъ у нихъ дѣлаются ссадины. Каждый разъ передъ доеньемъ должно обмыть вымя и сосцы коровы теплой водой, и вытереть мягкой тряпкой или полотенцомъ. Послѣ доенья сосцы должно вытереть до-суха, и если есть ссадины, вымазать свѣжимъ чухонскимъ масломъ, въ которомъ нѣтъ соли. Во многихъ мѣстахъ послѣ доенья припускаютъ къ коровѣ теленка, чего отнюдь дѣлать не должно, во-первыхъ, потому что корова не спускаетъ всего молока, а во-вторыхъ, теленка нельзя будетъ послѣ отнять, когда надобно будетъ убить, ибо корова будетъ тосковать, ревѣть, сдѣлается больна, и не рѣдко отъ того пропадаетъ у нея молоко. Теленокъ такъ привыкаетъ сосать мать, что и годовой не упуститъ случая высосать все молоко. Старыхъ коровъ, которыя привыкли доиться съ теленкомъ, трудно потомъ отъ того

отъучить. Молодую корову можете напротивъ, прiучить, какъ вамъ угодно. Оставлять телятъ при матеряхъ въ обычаѣ въ Сибири, на Дону, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Малороссiи, а также и въ Виленской губернiи.

Необходимо наблюдать за скотиною здорова-ли она и хорошо-ли ѣстъ кормъ. Замѣтивъ больную корову, тотчасъ надобно ее отдѣлить отъ здоровыхъ. Если болѣзнь не повальная, то помогаютъ простыя средства.

Если корова не ѣстъ корма, взять селедку, выбрать изъ нея кости, истолочь ее, намазать на хлѣбѣ и дать съѣсть больной коровѣ, а въ пойло примѣшивать тертой рѣдьки.

Если у коровы течетъ слюна, то осмотрѣть: не болитъ-ли языкъ, и въ такомъ случаѣ натолочь чесноку и вытереть имъ языкъ. Также съ пользою можно употреблять слѣдующее средство: возьми два золотника синяго купороса и столько-же квасцовъ, пережги то и другое, отдѣльно, въ глиняномъ

горшкѣ, истолки, просѣй, смѣшай вмѣстѣ; потомъ возьми столовую ложку меду и чайную ложку приготовленнаго порошка, хорошенько смѣшай и натирай языкъ каждый день, пока исцѣлится.

Иногда нѣтъ никакихъ наружныхъ признаковъ, но скотина не весела и не ѣстъ корма. Въ такомъ случаѣ надобно взять полъ-стакана хлѣбнаго вина и полъ-стакана уксусу, смѣшать вмѣстѣ и дать коровѣ.

Больную скотину не должно гонять въ поле, а надобно оставлять ее дома, кормить сѣномъ, по утру и въ вечеру давать по ломтю хлѣба, намазаннаго селедкой, и поить переварною водою, подболтавши муки и прибавя тертой рѣдьки.

Случается, что корова вдругъ захромаетъ. Тогда надобно осмотрѣть у нея ногу, нѣтъ-ли садины, или не попало-ли что нибудь въ копыто. Потомъ вымыть больную ногу теплою водою, намазать свѣжимъ свинымъ саломъ,

обвернуть тряпкою, и не должно пускать корову въ стадо, пока она не перестанетъ хромать.

Если бываетъ скотской падёжъ, то разводятъ, такъ-называемый, *деревянный огонь*. Берутъ два куска сухаго дерева, трутъ одинъ о другой, и посредствомъ тренія достаютъ огонь *деревянный*. Выкопавъ въ землѣ яму, кладутъ въ нее щепъ, гнилушекъ, сухаго навоза, и зажигаютъ упомянутымъ огнемъ. Разведенное такимъ образомъ курево, поддерживаютъ прибавляя сухаго навоза.

Во время повѣтрій мажутъ у коровъ крестецъ и между рогами чистымъ березовымъ дёгтемъ, и привѣшиваютъ въ хлѣвахъ горшки съ дёгтемъ. На шею коровамъ привязываютъ головки чесноку. Не могу увѣрять, приноситъ ли это пользу, ибо мнѣ не случалось самой испытать на практикѣ.

Обильныхъ молокомъ коровъ узнаютъ по слѣдующимъ примѣтамъ: плотная, на ногахъ

не высока, рога небольшіе, крутые, хвостъ длинный, ребра разстояніемъ одно отъ другаго пальца на три, глаза чистые и свѣтлые, крестецъ широкой. Хороши для молока коровы безрогія или, какъ называютъ ихъ иначе, *комолыя.* Сколько лѣтъ коровѣ, можно узнать по рогамъ: послѣ каждаго теленка образуется на рогахъ колечко.

Многіе изъ сельскихъ хозяевъ полагаютъ ненужнымъ, часто перемѣнять въ хлѣвахъ посдтилку и вычищать навозъ, а настилаютъ на старый навозъ свѣжую солому, и тогда уже вычищаютъ, когда навоза накопится на полъаршина, и онъ совершенно перемѣшается съ соломой. Утверждая, что такой навозъ лучше всего для удобренія полей, хотя и дѣйствительно было бы такъ, и такой навозъ имѣлъ бы нѣкоторое преимущество, но для скота такое обыкновеніе не совсемъ выгодно. Скотина, ложась въ нечищеномъ хлѣву, пачкается въ навозѣ и находится въ сырости. Держать

скотъ въ чистотѣ, всего для него здоровѣе. Лучше, вычищая навозъ изъ хлѣвовъ, складывать его въ кучи, гдѣ онъ будетъ перегнивать, и думаю, что онъ отъ того не потеряетъ своей доброты.

ГЛАВА II.

Вскормленіе телятъ и уходъ за ними.

Выше говорено уже, что гдѣ много держатъ скота, тамъ необходимо должна быть отдѣльная изба для телятъ. Когда корова отелится, теленка отъ нея тотчасъ взять, отнести въ избу, положить на солому, привязать на веревочку, чтобы онъ не бѣгалъ, а особливо, если теленокъ назначенъ на убой. Поить надсбно теленка три раза въ

день теплымъ молокомъ, не разводя молока водою, и давать теленку пить молоко, каждый разъ, сколько онъ хочетъ. Чѣмъ дольше поить теленка молокомъ, тѣмъ вкуснѣе будетъ мясо. Самой большой срокъ, для теленка, назначеннаго на убой, шесть недѣль. Иногда можно крошить въ молоко ситный хлѣбъ, или заваривъ кипяткомъ горсти двѣ пшеничныхъ отрубей, развести подогрѣтымъ молокомъ. Давать теленку хлѣбъ и отруби должно не раньше, какъ по прошествіи двѣнадцати дней. Напрасно думаютъ, что убыточно долго поить молокомъ теленка. За породистаго отъ крупныхъ коровъ теленка, выпоеннаго однимъ молокомъ, безъ другаго корма, можно взять отъ 50 до 70 рублей, разумѣется въ столицахъ, или въ губернскихъ городахъ, гдѣ всегда найдутся охотники купить. Если нельзя надѣяться съ выгодою продать выпоеннаго теленка, то поить его не долѣе 12 дней, но прежде сего срока телятина бываетъ не хороша.

Въ небольшомъ хозяйствѣ, почти невозможно поить теленка шесть недѣль, ибо отъ одной коровы ему молока будетъ недостаточно, а если прибавлять отрубей, хлѣба, или разводить молоко, тогда телятина не будетъ уже такъ вкусна. Для теленка, назначеннаго на племя, по прошествіи восьми дней можно разбавлять молоко, но только не водою, и отнюдь не сырою. Отъ воды у телятъ дѣлается поносъ, и теленокъ исхудаетъ. Надобно взять хорошаго, мягкаго сѣна, положить въ корчагу или котелъ, налить водою, поставить въ печь и дать хорошенько упрѣть. Потомъ воду слить и ею разводить молоко, подмѣшивая по-немногу, третью часть, а потомъ уменьшая постепенно количество молока. Также можно прибавлять муки или отрубей, заваривъ кипяткомъ, и пареннаго сѣна, чтобы теленокъ пріучался ѣсть его, а наконецъ давать хорошее сухое сѣно.

Въ лѣтнее время днемъ надобно привя-

зывать теленка на дворъ, и только на ночь уводить въ избу, или запирать въ хлѣвъ. Теленка оставленнаго на племя, черезъ мѣсяцъ, когда онъ довольно укрѣпится, можно пускать съ другими телятами, въ особо отгороженное для нихъ мѣсто, однакожъ не должно замаривать и продолжать, поить, по крайней мѣрѣ, мѣсяца три, раза по два и по три въ день пойломъ, прибавляя хотя немного молока, а потомъ дѣлать пойло подболтавъ только мукою.

Телятъ должно держать въ чистотѣ; въ лѣто мыть раза три теплою водою съ мыломъ, выбравъ длятого хорошій ясный день. Вымывши, привязывать на солнцѣ, подостлавъ свѣжей соломы. При хорошемъ уходѣ и присмотрѣ за телятами, они скоро растутъ, бываютъ жирные, гладкіе, и къ зимѣ становятся крѣпки. Напротивъ, при дурномъ уходѣ телята растутъ медленно, паршивѣютъ, и шерсть на нихъ бываетъ шершавая, чему примѣры можно видѣть въ деревняхъ у крестьянъ.

Сначала теленка должно поить *съ пальца*, т. е., всунувъ ему въ ротъ палецъ, иначе онъ не будетъ пить молока, но какъ можно скорѣе надобно стараться отъучать его, давая вмѣсто пальца продолговатую корку хлѣба. Теленку назначенному на убой надобно давать немного гулять на свободѣ, однакожь не болѣе часа въ день, ибо, когда онъ много бѣгаетъ, то отъ бѣготни дѣлается поносъ, и теленокъ худѣетъ. Надобно также присматривать за коровницами, чтобы они поили теленка всегда свѣжимъ молокомъ, и посудину, изъ которой кормятъ, вымывали.

ГЛАВА III.

Содержаніе посуды, употребляемой для молока. Молоко. Сливки. Сметана. Творогъ. Сывороткa. Масло. Пахтанье. Кислое молоко. Варенецъ. Сибирскій способъ сберегать молоко и сливки.

Хорошій вкусъ молока, сливокъ и прочаго молочнаго, зависитъ отъ корма и отъ посуды, въ которой держатъ молоко. Дойники бываютъ глиняные, деревянные, изъ бѣлаго желѣза и мѣдные вылуженые. Самыми удобными, по легкости и прочности, почитаю изъ бѣлаго желѣза, а за ними деревянные. Дойники послѣ каждаго доенья должно вы-

поласкивать хорошенько холодною водою, и опрокидывать на бокъ, а не верхъ дномъ, чтобы они не затхнулись. Полотенцы, употребляемыя при доеніи, для покрышки молока и вытиранія сосцовъ, должны быть всегда чистыя. Лучше дѣлать ихъ изъ держаннаго холста, потому что они мягче и скорѣе впитываютъ въ себя влажность.

Въ разныхъ мѣстахъ Россіи, употребляютъ для сливанія молока различную посуду—глиняные кувшины, крынки и горшки, а въ Лифляндіи небольшія низкія кадочки (лянникъ). Всего удобнѣе для молока крынки и горшки, муравленые внутри. Если молоко нужно для сливокъ, то горшки каждый разъ, какъ они опростаются изъ-подъ молока, должно вымыть горячею водою, поставить въ печь, не жарко натопленую, часа на два, а потомъ вынувъ дать остынуть и выполоскать въ холодной водѣ. Сверхъ того, разъ въ недѣлю надобно выпарить кипяткомъ съ богородскою травою, можжевельникомъ, или

багульникомъ, а за неимѣніемъ ихъ, съ свѣжимъ сѣномъ. Когда молоко опредѣлено на сметану, то горшки должно вымыть теплой водой, и въ печь уже не ставить.

Парное молоко, разливши въ кувшины или крынки, лѣтомъ ставить на погребицѣ сверхъ льду, гдѣ должны быть кругомъ полки, а зимою въ холодномъ чуланѣ, гдѣ молоко не могло бы замерзнуть. Пока молоко не остынетъ, кувшиновъ не должно закрывать крышками, а чтобы молоко не насорилось, прикрывать ихъ холстиною, и уже спустя часа два накрывать деревянными крышками, и зимою ставить въ чуланъ или кладовую, а лѣтомъ спустить на ледъ. Въ погребахъ для храненія разныхъ молочныхъ скоповъ должно непремѣнно сдѣлать полки, какъ выше упомянуто, и кувшины съ молокомъ ставить на полки, а не на ледъ. Если необходимо нужно поставить на ледъ, то надобно выровнять его, настлать доски, и на нихъ ставить молоко. Когда кувшины съ молокомъ

ставятъ прямо на ледъ, то всасывающаяся чрезъ поры кувшиновъ изъ льда влажность придаетъ молоку водянистый вкусъ. Для сливокъ должно дать стоять молоку сутки, много двои, а если молоко стоитъ долѣе, сливки бываютъ не вкусны.

Когда снятое молоко не нужно для домашняго употребленія, должно поставить его въ теплое мѣсто для творогу. Тогда на молокѣ образуется тонкій слой сметаны, который должно снять, а остальное, или *простоквашу*, поставить въ печь. Если хочешь имѣть хорошую сметану, то молоко, простоявшее два дня въ погребѣ, внеси въ теплый покой, но не ставь близко къ печи, и наблюдай, чтобы сметана не слишкомъ перестояла, ибо тогда отдѣлится отъ нея сыворотка и сметана будетъ не хороша. Когда будешь снимать сметану, то сначала сними острою спичкою, или ножомъ, верхнюю перепонку. Если сметану снимаютъ вмѣстѣ съ верхнею перепонкою, она будетъ имѣть горьковатый

вкусъ. Снимая сметану надобно стараться не захватывать простокваши. Сохранять сметану лѣтомъ въ погребѣ, а зимою въ холодной кладовой, но гдѣ она не могла бы замерзнуть.

Для приготовленія творогу простоквашу ставить въ печь послѣ обѣда, когда въ печи не жарко, и здѣсь творогъ можно оставить до утра. По утру, вынувъ изъ печи, откинуть его на сито, или въ мѣшокъ, сшитый изъ ровнаго, не частаго холста, повѣсить въ удобномъ мѣстѣ и дать стечь сывороткѣ. Творогъ въ мѣшкѣ не засорится, и его можно оставить на сутки и болѣе, пока стечетъ изъ него вся жидкость. Тогда сложить его въ чистую кадку, накрыть холстиною, положить сверху кружокъ и камень, и поставить на ледъ. При дѣланіи творогу наблюдать слѣдующее: въ печь ставить не очень жарко, ибо отъ того творогъ бываетъ твердъ, но, чтобы не былъ онъ и жидокъ, потому что тогда нельзя его долго сберегать, въ

Малороссіи, кладутъ его подъ гнетъ, и давши вытечь сывороткѣ солятъ. Полагаю, что это дѣлаютъ болѣе отъ того, что въ Малороссіи не вездѣ есть ледники.

Сыворотка, остающаяся, послѣ творогу, не должна пропадать безъ употребленія. Если случатся суровыя нитки, бѣль или холстъ, то хорошо бѣлить ихъ сывороткою. а также когда зажелтѣетъ бѣлье, то вымывши его, должно мочить въ сывороткѣ. Если уже сыворотка ни на что не нужна, то можно отдавать ее скоту.

Думаю, всякому извѣстно, какъ приготовляется масло. Когда хочешь изготовить, такъ-называемое *Чухонское масло*, то сбивши его изъ сметаны, промой въ холодной водѣ, немного посоли, набей въ чистыя кадочки, накрой холстиной, сверхъ нея наложи деревянныя крышки, налей соленой воды, и отнеси въ погребъ. — *Топленое*, или такъ-называемое *Русское масло*, дѣлается слѣдующимъ образомъ: сначала горшки со сме-

таной поставь после обѣда въ печь, довольно жарко истопленную, чтобы на сметанѣ образовалась пѣнка; вечеромъ вынь, дай остыть, отнеси въ погребъ, оставь тамъ сутки на-двои; и потомъ, когда хочешь сбивать масло, проткни пѣнку на сметанѣ ложкой, дай стечь сывороткѣ, сбивай масло, промой, и поставь въ печь перетопить, немного посоливши. Перетопивъ масло, слей осторожно сквозь сито въ чистыя кадочки, или горшки, и отнеси въ погребъ. Масло, приготовленное изъ сметаны, ставленой въ печь, прочнѣе и имѣетъ пріятный вкусъ. Солить масло лучше тогда, когда ставятъ его въ печь; но если хочешь долго сберегать, то надобно солить круче, мѣлкою солью, пока оно еще теплое, и хорошенько вымѣшать. Приготовленное такимъ образомъ масло, можетъ стоять не по одинъ годъ. Дѣлаютъ также Русское масло и не ставя сметаны въ печь, но, повторяю, изъ ставленой въ печь сметаны оно прочнѣе и вкуснѣе.

Сливочному маслу, сбивши его, надобно дать не много окрѣпнуть; потомъ выложить его на сито, чтобы стекла вся жидкость, и наконецъ промыть въ холодной водѣ и слегка посолить. Хорошо прибавлять въ него на фунтъ соли три золотника мѣлко истолченнаго сахару. Когда масло будетъ совсемъ приготовлено, разложить въ фунтовыя и четверточныя формы, отнести въ погребъ, и черезъ сутки оно готово для продажи и домашняго употребленія.

Говоря о маслѣ, я употребила слово: *мѣщать*, потому что прежде *маслобойныхъ машинокъ* не было, и мѣшали въ горшкахъ и кадкахъ мутовкой, а сливочное сбивали болтая сливки въ большихъ бутыляхъ и боченкахъ. Нынѣ, гдѣ много сбиваютъ масла, вездѣ заведены маслобойни, что гораздо удобнѣе и скорѣе, но въ деревняхъ и въ домашнемъ быту всё-еще мѣшаютъ масло въ горшкахъ.

Пахтань, остающуюся послѣ сбиванья и

топленья масла, должно сливать въ боченки и относить на ледъ. На ней варятъ превосходную, вкусную кашу, мѣсятъ тѣсто и заправляютъ ею щи и похлѣбки для служителей.

Кромѣ вышеозначеннаго мною употребленія молока, въ Остъ-Зейскихъ губерніяхъ приготовляютъ *кислое молоко*. Разливъ молоко въ разныя посудины, сквашиваютъ его и продаютъ. Нѣмцы всѣхъ сословій любятъ кислое молоко. Съ мая до сентября подаютъ его почти ежедневно на столъ, лѣтомъ даже вмѣсто супа, а простой народъ покупаетъ снятое квашеное молоко кружками.

Также хорошо дѣлать изъ цѣльнаго и снятаго молока *єдренецъ*. Его приготовляютъ такимъ образомъ: цѣльное молоко (лучше вечерошное) взмѣшать, поставить въ печь, въ вольный духъ, и когда подернется пѣнкой, погружать пѣнку въ молоко и молоко мѣшать, повторяя это нѣсколько разъ, ибо

чѣмъ болѣе пѣнокъ, тѣмъ вàренецъ вкуснѣе. Когда молоко упрѣетъ до-красна, вынуть изъ печи, дать остынуть, отнести въ погребъ и поставить на ледъ. Если хочешь сдѣлать квашеный вàренецъ, то давъ вàренцу остыть до степени теплоты парнаго молока, взять, смотря по количеству вàренца, одну или двѣ ложки свѣжей сметаны, положить въ вàренецъ размѣшавъ, поставить на нѣсколько часовъ въ тепломъ мѣстѣ, и когда вàренецъ сядетъ, вынести въ погребъ на ледъ. Лѣтомъ это кушанье прохладительно, здорово и пріятно. Вàренецъ разливаютъ въ стеклянныя и фаянсовыя чашки, или миски, собственно для того назначенныя.

Зимою можно сберечь молоко нѣсколько мѣсяцевъ свѣжимъ. Парное молоко надобно вылить въ хорошо вылуженную кастрюлю, положить въ нее чистую лучину, четверти въ полторы длиною, и выставить кастрюлю на холодъ. Когда молоко замерзнетъ, внести его въ теплый покой, погрѣть немного, чтобы от-

стало отъ кастрюли, вынуть, вынести на холодъ, и накопивши довольно такихъ кружковъ, сκласть ихъ въ чистую кадку, накрыть и держать въ холодѣ. Если нужно будетъ для употребленія, то принести съ вечера, сколько требуется; за ночь молоко растаетъ и годится для всякаго домашняго употребленія. Зимой, когда молоко бываетъ дорого, приготовленное сказаннымъ образомъ, можно привозить за 100 и за 200 верстъ. Со сливками поступать точно такъ же, какъ и съ молокомъ и онѣ также хороши какъ свѣжія, и могутъ быть употребляемы на всѣ домашнія потребности. *Кремъ*, сдѣланный изъ замороженныхъ сливокъ, не уступаетъ сдѣланному изъ свѣжихъ. Подавая къ чаю и кофе, мороженныя сливки должно вскипятить, а иначе онѣ несколько водяны на вкусъ.

Если у кого скотный дворъ близко отъ города, то всего выгоднѣе продавать молоко свѣжее, ибо хорошее молоко всегда охотно раскупаютъ, а сбывая его свѣжимъ, имѣете гораздо

менѣе хлѣбютъ. Въ Иркутскѣ изъ молока дѣлаютъ варенецъ, и вывозятъ въ кадкахъ и лагунахъ на рынокъ, чего въ другихъ городахъ мнѣ не случалось видѣть.

Въ Москвѣ, на скотномъ дворѣ, принадлежащемъ Воспитательному Дому, всѣ молочные скопы приготовляются отлично. Квашенымъ варенцомъ пріѣзжаютъ туда лакомиться изъ города, и вообще масло, сливки и все прочее раскупается по хорошей цѣнѣ охотно.

Масло, особенно сливочное, превосходно приготовляется въ подмосковномъ помѣстьѣ *Кагулѣ*, принадлежавшемъ прежде графу Румянцову, а нынѣ графу Паскевичу-Эриванскому. Не смотря на то, что *Кагульское* масло довольно дорого (2 рубля фунтъ), всегда раскупаютъ его въ Москвѣ на-подхватъ. Скотный дворъ Кагульскій устроенъ превосходно; скотъ заведенъ лучшихъ породъ и содержится въ отличномъ порядкѣ.

Въ мѣстахъ, гдѣ есть пристани, или быва-

ютъ лѣтомъ ярмарки, можно съ большою выгодою заводить скотные дворы, а также по большимъ проѣзжимъ дорогамъ, гдѣ иногда съ трудомъ можно достать какое нибудь кушанье. Проѣзжающіе охотно будутъ покупать хорошее масло, сливки, творогъ, варенецъ и прочее. Ѣздивши много по Россіи, знаю по опыту, каковы кушанья на постоялыхъ дворахъ. Въ деревняхъ у крестьянъ можно кое-что достать, но не вездѣ и не всегда; хотя охотно заплатилъ бы за фунтъ хорошаго сливочнаго масла рубль и болѣе, и простаго чухонскаго копѣекъ 60. Сливки, молоко, яица найдете, но никогда не сыщете чухонскаго масла. Даже и въ городахъ не всегда достанешь хорошихъ сливокъ, сливочнаго масла, свѣжаго, не прогорьклаго творогу, и сметаны не подболтанной мукою.

Привожу сіи примѣры здѣсь для того, что почти всегда жалуются у насъ, будто невыгодно заводить фермы, и разныя хозяйственныя заведенія, и трудно сбывать ихъ произ-

веденія. Мнѣ кажется, напротивъ, хорошая капуста, огурцы, картофель, сливки, масло, молоко всегда будутъ хорошо раскупаемы, и отъ подобныхъ заведеній никогда не можетъ быть убытка. По крайней мѣрѣ я такъ думаю, и могу привести сотни примѣровъ, видѣнныхъ мною въ продолженіе моей жизни. Если что нибудь хоть немного выше посредственности, повѣрьте, никогда не останется незамѣченнымъ. Приведу нѣсколько примѣровъ и они будутъ служить подтвержденіемъ сказаннаго мною. Въ Торжкѣ приготовляютъ порядочныя котлеты, и проѣзжіе черезъ Торжокъ не упускаютъ случая поѣсть ихъ, и даже взять съ собою. Мценскъ славится пивомъ, любители пива не проѣдутъ не отвѣдавши его. Московскіе сухари, калачи и сайки привозятъ на ярмарку въ Дерптъ, бывающую въ январѣ, и ихъ охотно тамъ покупаютъ. Не только въ Дерптъ, но въ Иркутскъ привозятъ Московскіе сухари. Коломенская постила, Вяземскіе пряники, Казанское мыло, Выборгскіе кала-

чи, Валдайскія баранки развозятся по всей Россіи, хотя, по большой части, и поддѣльные. Можно бы указать на множество предметовъ, которые легко и удобно приготовлять на мѣстѣ, имѣя средства, но нѣтъ людей, которые занялись бы тѣмъ, а если и есть, то главное препятствіе — незнаніе дѣла, и какъ приступить къ чему нибудь, не имѣя никакого руководства?

ГЛАВА IV.

Разведеніе коровъ лучшихъ породъ и уходъ за ними.

Говоря объ устройствѣ скотнаго двора, мы сказали, что для первоначальнаго обзаведенія можно выбрать лучшихъ коровъ изъ разведенной уже въ томъ мѣстѣ породы; но это не значитъ, чтобы не надобно было улучшать породъ скота, или не заводить Англійскихъ, Голландскихъ, Швейцарскихъ и Холмогорскихъ коровъ. Завести вдругъ

скотный дворъ изъ упомянутыхъ извѣстныхъ породъ потребенъ довольно значительный капиталъ, на покупку скотины, и постройку хорошихъ, теплыхъ хлѣвовъ, ибо въ нашихъ, кое-какъ, сгороженныхъ хлѣвахъ, гдѣ свободно гуляетъ вѣтеръ и проходитъ морозъ, она не можетъ жить зимою. Наконецъ, гдѣ возьмете вы людей пріобыкшихъ ходить за хорошимъ скотомъ? Лучше сначала заводить скотъ обыкновенной породы, и мало по малу улучшать его, пріобрѣтая породистыхъ Англійскихъ, Голландскихъ, Холмогорскихъ и другихъ коровъ, и приплодомъ отъ нихъ постепенно совершенствуя скотный дворъ, а между тѣмъ, исподоволь заводите хорошіе, теплые хлѣвы, и пріучайте людей къ уходу за скотомъ.

Скотъ лучшихъ породъ требуетъ за собою рачительнаго ухода, необыкновенной чистоты и особеннаго присмотра за доеньемъ. Можно хорошую корову испортить въ короткое время, если станешь доить ее не во-

время и не совсѣмъ выдаивать. Возьмемъ въ примѣръ Холмогорскихъ коровъ. Въ Холмогорахъ содержатъ коровъ въ необыкновенной чистотѣ, не только моютъ ихъ самихъ, но даже моютъ хлѣвы, и прочій уходъ сообразенъ съ такою чистотою. Отъ того тамъ не рѣдкость, если корова даетъ въ сутки ведро и болѣе молока. Сія порода произошла отъ смѣшенія Голландской и Англійской породъ, выписанныхъ Петромъ Великимъ, и въ теченіе полутораста лѣтъ освоилась съ климатомъ, укоренилась и сдѣлалась туземною.

Если кто можетъ выполнить все вышесказанное, имѣетъ капиталъ на покупку и средства ухода, тому можно совѣтовать заводить коровъ лучшихъ породъ, ибо тогда можно ручаться за успѣхъ заведенія. Кромѣ выгодъ отъ молочныхъ скоповъ, излишній приплодъ легко продать. Городскіе жители весьма охотно будутъ покупать, платя двойную цѣну противъ обыкновенныхъ коровъ

за корову хорошей породы. Въ настоящее время коровы хорошихъ породъ очень дороги, и за Холмогорскую, Голландскую или Англійскую надобно заплатить отъ 300 до 400 рублей, а иногда и дороже, и то не во всякомъ мѣстѣ можно купить, хотя изъ Архангельска ежегодно гоняютъ въ разныя мѣста сотъ до шести головъ. Потому можно заключить, что заведя скотный дворъ изъ лучшихъ породъ скота, въ накладѣ отъ него не будете.

После Холмогорскихъ коровъ лучшими считаются *Украинскія* и *Черкаскія* (Донскія). Онѣ помѣсь, происходящая отъ Венгерской, Голландской и Калмыцкой породъ. Скотъ отъ сей породы, болѣе или менѣе, переродившійся, разведенъ въ Харьковской губерніи, на Дону и въ Малороссіи. Малороссіяне худо обходятся со скотомъ, возятъ на дойныхъ коровахъ тяжести, а послѣ сего какого можно ожидать улучшенія породы?

Если кто хочетъ улучшить породу скота,

въ мѣстахъ, гдѣ онъ круглый годъ пасется на подножномъ кормѣ, то надобно отобрать лучшихъ, молодыхъ телокъ, и поступать съ ними, какъ было говорено выше. Во многихъ мѣстахъ есть крупный и красивый на взглядъ скотъ, но не молочный. Въ Иркутскъ хорошихъ, молочныхъ коровъ пригоняютъ изъ Красноярска.

Кто держитъ коровъ собственно для себя, и желаетъ имѣть отличнаго вкуса молоко, сливки и прочее, имѣя двухъ, или трехъ коровъ, тому не нужно употреблять экономическаго корма, ибо онъ не составитъ большой выгоды. Давайте коровамъ сѣно, дѣлайте изъ него, или изъ овсяной соломы, сѣчку, пересыпая мукой, а также хорошо давать коровамъ овесъ, раздѣливъ четверикъ на четыре раза. Притомъ наблюдайте чистоту, и все молочное будетъ у васъ имѣть отличный вкусъ.

ГЛАВА V.

Овцы и Козы.

Разведеніе овецъ составляетъ особенную, важную отрасль промышлености, занимающую одно изъ первыхъ мѣстъ въ сельскомъ хозяйствѣ. Отрасль сію, имѣющую большое вліяніе на народную промышленость вообще, и мануфактуры, особенно у насъ въ Росеіи, при суровости нашего климата, можно назвать необходимою. Не говоря объ ов-

цахъ тонкошерстныхъ, разводимыхъ въ Остъ-Зейскомъ краѣ, въ губерніяхъ Воронежской, Полтавской, Екатеринославской, Херсонской и многихъ другихъ, овца даетъ Русскому крестьянину зимнюю и лѣтнюю одежду, составляетъ его капиталъ и доставляетъ ему вкусную пищу.

Петръ Великій во всемъ, куда ни обращалъ онъ орлиный взоръ свой, видѣлъ недостатки Русскаго овцеводства, и по возможности старался исправлять ихъ. Онъ первый обратилъ вниманіе на сей предметъ, замѣчая въ какомъ жалкомъ положеніи находится у насъ овцеводство, для улучшенія породъ выписалъ изъ Силезіи тонкошерстныхъ овецъ.

Отрасль сію нужно хорошо узнать, изучить теоретически и практически, чтобы писать объ ней съ пользою и отчетисто. Въ Германіи овцеводство стоитъ на высшей степени. Овчарни находятся тамъ подъ надзоромъ ученыхъ, опытныхъ овчаровъ; заведе-

ны общества овцеводства, и установлены выставки, куда съезжаются овцеводы со всей Германіи. Въ Россіи правительство доставляетъ всевозможныя пособія, для улучшеннаго овцеводства. Главное Общество овцеводства находится въ Москвѣ, и тамъ издается и Журналъ Овцеводства, и кромѣ того заведена контора для сортировки шерсти. Для тонкошерстныхъ овецъ сдѣлано теперь у насъ довольно многое. Руны нашихъ овецъ уже посылаютъ на выставки въ Германію, и лѣтъ черезъ десять мы будемъ опасными соперниками Нѣмцамъ. Судить и писать объ овцахъ тонкошерстныхъ, предоставляю людямъ болѣе меня свѣдущимъ въ дѣлѣ, а я пишу здѣсь собственно объ нашихъ Русскихъ овцахъ и уходѣ за ними.

У крестьянъ вообще, въ Россіи и въ Сибири, заведены простыя русскія овцы, могущія сносить нечистоту, дурной кормъ и холодъ, не требуя за собою большаго ухода. Въ губерніяхъ Енисейской, частію въ

Томской, Тобольской и Иркутской, около Балаганска, Нерчинска и за Байкаломъ, овцеводство довольно многочисленно, особенно за Байкаломъ, гдѣ самый климатъ и мѣстоположеніе благопріятствуютъ скотоводству. Тамошніе бараны идутъ въ промѣнъ Китайцамъ. Многочисленные табуны лошадей, рогатаго скота и овецъ разводятъ тамъ Буряты, чему не мало способствуютъ приволье и тучныя пастбища за Байкаломъ, умѣренные холода зимой и неглубокіе снѣга.

Ни въ Сибири, ни въ Россіи овецъ не доятъ. Стригутъ ихъ обыкновенно дважды въ годъ, весною и осенью, а въ нѣкоторыхъ мѣстахъ и по три раза, гдѣ какъ заведено изстари. Время стриженія точно опредѣлить нельзя. Въ иныхъ мѣстахъ начинаютъ раньше, въ другихъ позже, ибо въ разныхъ частяхъ Россіи у крестьянъ существуютъ свои повѣрья, когда что̀ начинать. Шерсти получаютъ съ овцы отъ трехъ до четырехъ фунтовъ. Употребляютъ ее на домашнее сукно, обувь,

кушаки и другія издѣлія. Въ Тюмени выдѣлывають изъ шерсти русскихъ овецъ довольно хорошіе ковры и половики. Съ весны до осени выгоняютъ овецъ въ поле. Зимній кормъ ихъ составляетъ сѣно, преимущественно мѣлкое зеленое, а пойло вода; и когда онѣ ягнятся, въ пойло имъ подбалтываютъ муки. Овецъ всегда должно держать отдѣльно отъ крупнаго скота, и на зиму имѣть для нихъ особый хлѣвъ.

Правительство и хорошіе дальновидные хозяева предлагаютъ нынѣ вопросы, объ улучшеніи породъ рогатого скота и лошадей у крестьянъ, стараются приводить теоріи въ исполненіе. Не худо также обратить должное вниманіе и на овецъ.

Козъ разводятъ крестьяне мало, не находя въ томъ пользы, а болѣе держатъ козъ въ городахъ и на скотныхъ дворахъ. Въ городахъ употребляютъ козье молоко для дѣтей, или для больныхъ, когда доктора предписываютъ его употребленіе. Около Одессы изъ козьяго мо-

лока дѣлаютъ очень хорошій сыръ. Козловъ преимущественно держатъ въ городахъ для лошадей, находя въ томъ какую-то пользу. Напрасно думаютъ, что козы не приносятъ ни какой пользы. Изъ козьяго пуху вяжутъ чулки, перчатки, ткутъ очень хорошіе платки, приготовляютъ хорошій сыръ. Между тѣмъ козы почти не требуютъ никакого ухода, переносливы къ холоду и долго живутъ.

ГЛАВА VI.

Разведеніе и откармливаніе свиней.

Въ Россіи держатъ свиней по городамъ и въ деревняхъ. Кромѣ вкусной и питательной пищи, отъ разведенія свиней можно получать значительный доходъ. Свиное сало и щетина въ большомъ количествѣ отпускаются за границу, а свиные окорока, хорошо прокопченые, можно отправлять для продажи въ столицы, а также зимой и свиныя

туши. Если заведеніе близко отъ столицы, то поросятъ, выпоенныхъ молокомъ, будутъ покупать по хорошей цѣнѣ. Многіе думаютъ, что свиней держать невыгодно, полагая значительныя издержки на кормъ. Мнѣніе ошибочное, ибо хотя свинья и много требуетъ корма, но продавши откормленнаго борова, или свинью, съ избыткомъ выручите деньги, употребленныя на вскормленіе ихъ, и за хлопоты получите значительный барышъ.

Въ деревняхъ выгоняютъ свиней съ прочимъ скотомъ въ поле и цѣлое лѣто пасутся онѣ тамъ, питаясь травою и кореньями. Въ хорошемъ хозяйствѣ, гдѣ свиней держатъ для себя, или разводятъ изъ выгоды на продажу, лучше не гонять въ поле, а кормить дома: свинья не разборчива па пищу, и если и гоняютъ ее въ поле, то дома необходимо кормить ее раза два въ день, поутру и въ вечеру. Когда свиней держатъ на хорошемъ кормѣ, молодыя свиньи скорѣе растутъ, и мясо ихъ бываетъ гораздо нѣжнѣе

и вкуснѣе, нежели у свиней, которыя пасутся въ полѣ.

Для откармливанія свиней можно совсемъ не употреблять муки, а если и употреблять ее, то очень немного. Можно кормить зеленою сѣчкою, изготовленною, какъ сказано для коровъ: мѣлкими пареными овощами, картофелемъ, а гдѣ есть возможность, можно заготовлять жолуди, пропадающіе въ лѣсу безъ всякаго употребленія. Пивная и квасная гуща, конопляная избойна, остатки отъ картофельной муки, когда ее приготовляютъ, разные хлѣбные помои — все пища свиньѣ. Но хотя свиньи весьма неприхотливы, должно наблюдать, чтобы кормъ ихъ былъ свѣжій, овощи были не гнилыя, и гораздо лучше сначала прокипятить ихъ, потомъ простудить, подболтать мукою или отрубями, и потомъ давать теплыя, разводя гораздо жиже нежели для коровъ.

Уходъ за свиньями самый простой. Зимой задавать имъ корму два раза въ сутки, а

лѣтомъ, если держать ихъ дома, три раза. Если свиньи содержаны на хорошемъ кормѣ, то передъ битьемъ окончательно раскормить ихъ не долго; но если онѣ паслись въ полѣ и не были кромѣ того ни чѣмъ кормлены, то откармливать ихъ на убой надобно довольно долго. Для скорѣйшаго и лучшаго откармливанья давать свиньямъ пареный горохъ и ячмень, разводя кипяткомъ и подболтавши мукою, раза три въ сутки. Также не мало способствуетъ откармливанью свиней, назначенныхъ на убой, если садятъ ихъ въ загородки, довольно тѣсныя, гдѣ свинья могла бы только свободно повернуться.

Не смотря на то, что грязь составляетъ одно изъ любимыхъ наслажденій свиньи, чистота и на нихъ имѣетъ вліяніе. Хлѣвъ, куда загоняютъ свиней на ночь, должно чистить каждый день и настилать въ немъ свѣжую солому. Поросятъ, оставляемыхъ на племя, должно мыть разъ въ мѣсяцъ теплою

водою съ мыломъ, или мыльными помоями, послѣ чего они не паршивѣютъ и скорѣе растутъ. Супоросыхъ свиней надобно держать отдѣльно, въ особыхъ отгородкахъ, сдѣланныхъ въ хлѣвахъ. Хлѣва свиные строятся невысокіе, нищные, съ небольшими окошками съ рѣшеткой. Въ ясную погоду хлѣва должно отворять, чтобъ они просыхали и вывѣтривались.

Кто хочетъ имѣть отличную свинину, для себя, или на продажу, лучше откармливать кладеныхъ боровов. Выше было сказано, что для скорѣйшаго откармливанія надобно давать пареный ячмень и горохъ, подбалтывая овсяною мукой, а также пареный картофель, подправленный овсяною мукою. Картофеля свиньѣ давать много не должно, а зелени и другаго малопитательнаго корма не давать вовсе. На скотномъ дворѣ, или у кого есть коровы, хорошо прибавлять въ свиной кормъ сыворотку, остающуюся отъ творогу. Не должно давать свиньямъ бѣгать, и

болѣе держать ихъ въ хлѣву или, какъ сказано выше, въ загородкахъ, наблюдая однакожь притомъ чистоту. На Дону откармливаютъ свиней тыквами, которыя сѣютъ тамъ на бакчахъ, и онѣ родятся въ несмѣтномъ количествѣ. У откормленыхъ тыквами свиней мясо бываетъ необыкновенно вкусно. Бить свиней должно не ранѣе двухъ или трехъ лѣтъ, когда онѣ достигнутъ своей настоящей величины.

ГЛАВА VII.

Сибирскія лошади. Нѣсколько словъ о верблюдахъ.

Поставляя себѣ правиломъ не писать о томъ, чего хорошо не знаю, не говорю о конскихъ заводахъ, какъ о части хозяйства вовсе мнѣ неизвѣстной, но, думаю, любопытно будетъ для нѣкоторыхъ хозяевъ узнать о содержаніи лошадей въ Сибири, и особенно въ Иркутскѣ, гдѣ есть лошади очень хорошія.

У Бурятовъ, Сибирскихъ Казаковъ и забайкальскихъ жителей, лошади пасутся круглый годъ въ полѣ. Ростомъ онѣ не велики, но статны, сильны, легки, на бѣгу быстры, похожи нѣсколько на Вятскихъ, однакожь крупнѣе. Вятскія лошади разведены отъ выписанныхъ Петромъ Великимъ съ острова Эзеля лошадей. Хорошихъ упряжныхъ лошадей приводятъ въ Иркутскъ изъ Томска. Онѣ рослы, красивы и сильны. Лѣтъ за двадцать выписанныхъ изъ Россіи лошадей было въ Иркутскѣ мало. Въ Томскѣ у нѣкоторыхъ ямщиковъ бываетъ лошадей по 100 и болѣе. Занимаясь извозомъ, они наживаютъ хорошее состояніе, ибо всѣ товары, вымѣниваемые и промѣниваемые на Кяхтѣ, идутъ черезъ Томскъ. Хорошія лошади заведены также у извощиковъ въ Тюмени и Казани, хотя Казанскія статью не красивы, но онѣ замѣчательны по крѣпости и быстротѣ бѣга.

По Охотской дорогѣ лошади для переѣздовъ

и перевоза тяжестей, гдѣ нѣтъ колесной дороги, похожи на породы горскихъ лошадей. Можно сказать, что эти лошади настоящіе труженики, ибо, кромѣ того, что сыроду не знаютъ конюшни и готоваго корма, они должны переносить тяжкіе труды. Послѣ перехода 40 и 50 верстъ въ день, по трудной дорогѣ, съ ѣздокомъ, или навьюченныя товарами, придя на ночлегъ, вмѣсто отдыха, они должны отыскивать себѣ кормъ. Осенью, когда засохшая трава покрыта снѣгомъ, онѣ ѣдятъ тальникъ и другіе мѣлкіе кустарники. Особенно надобно удивляться чрезвычайной осторожности ихъ при переходѣ черезъ горы, по едва проложеннымъ тропинкамъ, между пропастями и оврагами. Отецъ мой много разъ ѣзжалъ по Охотской дорогѣ, и говаривалъ, что нельзя не изумиться ихъ смѣтливости и осторожности. Желая развести породу Охотскихъ лошадей въ Иркутскѣ, онъ вывелъ нѣсколько лошадей изъ Якутска. Разумѣется, что въ Ир-

кутскѣ не нужно было имъ доставать кормъ самимъ. Овесъ и сѣно давали имъ, какъ всѣмъ другимъ лошадямъ, и держали ихъ въ конюшнѣ. Казалось, они должны бы сдѣлаться лучше, но, напротивъ, они захирѣли, обросли длинною шерстью и издохли.

Видно, что и съ животными бываетъ то же, что съ людьми. Швейцарецъ подъ небомъ Италіи будетъ грустить о своихъ родныхъ горахъ. Въ Дерптскомъ зоологическомъ музеумѣ, была обезьяна, о которой сказывали мнѣ, что она ужасно тосковала по своей родинѣ, и бывала весела тогда только, когда напивалась пьяною. Страсть къ вину сдѣлалась у нея такъ сильна, что она всячески старалась украсть его и напиться до пьяна.

Въ Иркутскѣ почти всякій, сколько нибудь зажиточный хозяинъ, держитъ лошадей, получая отъ нихъ двойную выгоду, т. е., употребляя ихъ для городской ѣзды, а зимою привозя на нихъ на цѣлый годъ дрова.

Только дорогихъ, охотничьихъ лошадей можно исключить изъ сего числа. Но лошади, стоющія по 1000 рублей за пару, возятъ тамъ дрова наравнѣ съ другими рабочими лошадьми. Послѣ ѣзды въ городѣ, или когда пріѣдутъ изъ лѣсу съ дровами, вспотѣвшую лошадь отпрягаютъ, накрываютъ попоною, привязываютъ, или пускаютъ на векшу, и лошадь можетъ свободно ходить по двору. (*Векшей* называютъ въ Иркутскѣ веревку, протянутую черезъ дворъ, съ надѣтымъ на нее желѣзнымъ блокомъ. Кромѣ лошадей, привязываютъ на векшу, на ночь, цѣпныхъ собакъ, и пущенная по векшѣ, собака можетъ бѣгать по всему двору.) Когда лошадь совершенно остынетъ, даютъ ей сѣна, и уже потомъ поятъ ее и задаютъ ей овса. Въ длинныя зимнія ночи, часа въ четыре опять поятъ лошадь и даютъ овесъ. За дровами обыкновенно уѣзжаютъ въ четыре, или въ пять часовъ по полуночи, а возвращаются въ часъ по полудни. Случает-

ся, что иногда за крупными дровами ѣздятъ верстъ за 15-ть. Если дорога хороша, т. е., не ухабиста и не очень снѣжна, то лошади въ продолженіе зимы даже нисколько не похудѣютъ.

Конюшни всегда держатъ чисто, и на ночь подстилаютъ въ стойла солому. Весною и лѣтомъ лошадей купаютъ, а зимой всякой день чистятъ. Охотники моютъ лошадей теплою водою съ мыломъ, и оставляютъ послѣ мытья въ тепломъ мѣстѣ, пока онѣ хорошо высохнутъ. Дорогихъ охотничьихъ лошадей сѣчкой никогда не кормятъ, а даютъ только овесъ и сѣно, и дровъ на нихъ не возятъ, а только проѣзжаются. Строго должно запрещать поить потныхъ лошадей, какія бы они ни были, рабочія или бѣговыя. Если кучеръ, отложивши лошадь, тотчасъ напоитъ ее, вредъ неизбѣженъ, ибо какая бы ни была умѣренная ѣзда, лошадь всё таки немного вспотѣетъ и разгорячится.

Въ Иркутскѣ на лѣто лошадей расковы-

ваютъ и отдаютъ въ табунъ, гдѣ онѣ пасутся почти цѣлое лѣто. Тутъ есть свои выгоды, ибо лошадь отдохнетъ, нагуляется, не нужно ее ковать, и она не ѣстъ дома корма. Когда лошади понадобятся, ихъ приводятъ наканунѣ изъ табуна, подкуютъ и держатъ пока онѣ нужны, а если берутъ ихъ совсемъ, то сначала выдерживаютъ, и не даютъ нѣкоторое время, дней пять, шесть, овса, кормя только сѣномъ, и ѣздятъ на нихъ потихоньку. Приведенныя съ поля лошади отъ скорой ѣзды дѣлаются больными, и даже нерѣдко издыхаютъ.

При такомъ содержаніи и уходѣ за лошадьми, въ Иркутскѣ лошади долго живутъ, и рѣдко бываютъ больны. Конскаго же падёжа въ Иркутскѣ не запомнятъ. Хотя въ степяхъ и бываютъ падёжи, но, вѣроятно, причиною тому недостатокъ корма, особливо послѣ суровой зимы. Прежде часто случались скотскіе падёжи на Барабинской степи, но причину, производящую тамъ заразу,

должно полагать въ недостаткѣ хорошей проточной воды. Вода на Барабинской степи повсюду стоячая, озерная или болотная и бо̀льшею частію непріятнаго вкуса, солоноватая. Въ лѣтніе жары вода въ болотахъ гніетъ, производя вредныя испаренія, и милліоны мошекъ, оводовъ, комаровъ, носятся тучами, нападаютъ на людей и животныхъ, жестоко мучатъ и истомляютъ ихъ. Проѣзжающіе черезъ Барабу, надѣваютъ родъ мѣшка, достающаго до пояса, и сдѣланнаго изъ какой нибудь плотной ткани, съ вырѣзаннымъ для лица отверстіемъ, въ которое вшиваютъ волосяную сѣтку, въ родѣ тѣхъ, какія употребляются на ситы. Зараза, называемая *Сибирскою язвою*, бывала на Барабѣ такъ сильна, что заражались не только животныя, но даже и люди.

Однажды у одного богатаго Томскаго ямщика, въ проѣздъ по Барабинской степи подохли всѣ лошади, и самъ онъ умеръ съ ними отъ Сибирской язвы. Въ настоящее

время скотскіе падёжи на Барабѣ рѣдки, при умноженіи народонаселенія, и осушкѣ болотъ, и наконецъ, вѣроятно, они совсѣмъ прекратятся.

Въ нашемъ обширномъ отечествѣ не диковинка и *верблюдъ*, житель пустынь Аравійскихъ и степей Африканскихъ. Верблюды водятся въ Крыму и за Байкаломъ у Бурятовъ, которые не употребляютъ ихъ для ѣзды и перевоза тяжестей, но мѣняютъ ихъ Китайцамъ. Сибирскіе верблюды рослы, бодры, и съ двумя горбами. Крымскихъ вербюдовъ видала я въ Одессѣ, куда привозятъ на нихъ изъ Крыма виноградъ и другіе плоды. Не знаю, случайно, или тамъ все такіе водятся, но только я видала въ Одессѣ небольшихъ одногорбыхъ, и, вѣроятно, отъ дороги, они были худы, не имѣли той живости и прекрасной поступи, какъ верблюды Сибирскіе, на которыхъ любила я смотрѣть въ Кяхтѣ, и особенно нравились мнѣ ихъ веселые, ясные глаза.

ОТДѢЛЕНІЕ II.

ПТИЦЕВОДСТВО.

ГЛАВА I.

Устройство птичнаго двора и курятниковъ. Содержаніе курицъ, кормъ ихъ; насѣдки; уходъ за цыплятами.

При хорошемъ устройствѣ, отъ птицеводства можно получать не маловажный доходъ, сбывая произведенія птичьяго двора, какъ то: хорошо откормленныхъ куръ, гусей, утокъ, цыплятъ, индѣекъ и яица. На мызахъ, или въ городахъ, если позволяетъ мѣсто, пріятно и выгодно имѣть свою птицу. Для присмотра, даже за большимъ

птичьимъ дворомъ, довольно одной женщины, и въ помощь ей работника, причемъ оба они, управившись съ птицею, въ свободное время могутъ исправлять другія домашнія работы.

Самыя полезныя изъ домашнихъ птицъ *курицы*. Въ Россіи разведены курицы различныхъ породъ, Голландскія, Англійскія, Китайскія, нѣсколько породъ Корольковъ и Русскія курицы. Выгоднѣе другихъ породъ разводить хорошихъ Русскихъ куръ; онѣ больше несутся, скорѣе садятся на яица и лучше выхаживаютъ цыплятъ.

Кто много держитъ дворовой птицы, тому необходимо имѣть отдѣльный для птицы дворъ, обнесенный палисадникомъ, заборомъ или тыномъ, и не худо, если есть возможность, обсадить его кругомъ сосною, березою, ивою, акаціею, или другими деревьями. Конечно, это уже роскошь, но здѣсь говорится о деревняхъ и мызахъ, гдѣ все подъ руками, и заведенное однажды, пойдетъ навсег-

да. Деревья доставляютъ тѣнь, освѣжаютъ воздухъ, а когда разрастутся, то препятствуютъ птицѣ разлетаться, особливо кустарничныя растенія. Птичные дворы надобно устраивать въ отдаленіи отъ садовъ и огородовъ и также не держать птицы вмѣстѣ со скотомъ. На птичномъ дворѣ должны быть хорошо устроенные съ насѣстями курятники для зимы, навѣсы для лѣта и теплая изба. Хотя вся дворовая птица можетъ переносить холодъ и зимою жить въ курятникахъ, хорошо проконопаченныхъ и обмазанныхъ глиною, но при такомъ житьѣ курицы не будутъ рано нестись. Индѣйки слишкомъ большихъ морозовъ совсемъ не могутъ выносить, и потому почти необходимо съ октября курицъ и индѣекъ садить въ избу. Въ такой избѣ, назначенной для птицы, кругомъ стѣнъ должны быть подѣланы отгородки съ рѣшеткою, длиною во всю избу, шириною аршина въ полтора, и въ аршинъ въ вышину, сверху застланныя досками. Отгородки

для индѣекъ, дѣлаются нѣсколько по-выше. Пространство, отгороженное вокругъ всей избы, должно раздѣлить на нѣсколько отдѣленій такъ, чтобы каждая отгородка заключала въ себѣ аршина три въ длину. Рѣшетку дѣлать не очень рѣдкую, такъ, чтобы курицы не могли вылѣзать, а только свободно могли просовывать голову къ корму, который приставляется въ корытахъ къ рѣшеткѣ.

Съ Октября до Марта птичнику самое хлопотливое время, ибо тогда птица требуетъ за собою болѣе ухода. Вообще съ Октября въ Россіи начинаются морозы, исключая Малороссію и южныя губерніи, гдѣ зима легкая и большихъ морозовъ почти не бываетъ. На зиму должно стараться отбирать курицъ молодыхъ, годовалыхъ или двугодовалыхъ; пѣтуковъ также молодыхъ и бодрыхъ. Садить въ каждое отдѣленіе, если оно не менѣе трехъ аршинъ въ длину, по 20 курицъ и по одному пѣтуху. Если посадить нѣсколько пѣтуховъ вмѣстѣ, они бу-

лутъ драться. Въ загородкахъ надобно вычищать каждый день, и посыпать пескомъ, выпуская въ то время курицъ гулять по избѣ. Кормить овсомъ, гречихой, ржанымъ хлѣбомъ, размоченнымъ въ водѣ, прибавляя въ него крапивныхъ сѣменъ (которыя должно запасать осенью; отъ нихъ курицы начинаютъ рано нестись), а также подсѣвомъ, остающимся отъ зерноваго хлѣба. Для питья ставить снѣгъ, или наливать свѣжей воды.

При такомъ содержаніи и уходѣ за курами, онѣ начинаютъ нестись въ Декабрѣ. Женщина ходящая за курицами, каждое утро должна осмотрѣть ихъ и тѣхъ, которыя съ яйцомъ, посадить въ отдѣльную отгородку, гдѣ надобно поставить лукошки, или корзинки съ соломою, и въ каждую положить яйцо, называемое *подкладень*, а снаружи завѣсить эту отгородку холстиной.

Если курицъ держать въ тепломъ мѣстѣ, то онѣ рано начинаютъ *разсиживаться*, или *парить*. Тогда, смотря по величинѣ курицы,

надобно отбирать отъ 15 до 17-ти, но никакъ не болѣе 19-ти яицъ, пересмотрѣвши къ свѣчкѣ, есть ли въ нихъ зародыши, а сажать каждую насѣдку въ удобномъ мѣстѣ, гдѣ не могутъ безпокоить ее другія птицы. Курицы, по бòльшей части, сидятъ на яицахъ хорошо, такъ, что ихъ надобно даже снимать для кормленья. Кормить насѣдку должно кашей, и печенымъ хлѣбомъ, размоченнымъ въ водѣ, а поить водою. Въ концѣ третьей недѣли выходятъ цыплята, и тогда надобно почаще смотрѣть. Вылупившихся цыплятъ немедленно брать отъ насѣдки и садить въ корзинку, гдѣ настлать охлопковъ заячьяго мѣха, или перьевъ, и накрывши сверху холстинкою, поставить подлѣ печки, либо на полатяхъ. Черезъ полсутки цыплятъ покормить круто сваренными, рублеными яицами. Потомъ, когда цыплята всѣ вылупятся, что̀ обыкновенно продолжается около сутокъ, подпустить ихъ къ насѣдкѣ. Сначала кормить цыплятъ должно несколь-

ко дней круто сваренными и мѣлко изрубленными яицами, но по прошествіи недѣли можно кормить булкою, испеченною изъ расхожей пшеничной муки, давши ей зачерствѣть, и когда понадобится, размачивая ее въ холодной водѣ, выжавъ потомъ до-суха размять ее и перемѣшать съ рублеными яицами. Можно еще давать круто сваренной гречневой, или ячной каши, размявши ее предварительно руками, чтобы не было комьевъ. Корма этого заготовлять заранѣе не должно, и когда цыплятъ надобно кормить, тогда и приготовить его. Заготовленный прежде кормъ портится и засыхаетъ, а также по многу за одинъ разъ накладывать не должно, потому что цыпляты затопчутъ его и потому не будутъ ѣсть. Воду для питья цыплятамъ ставить въ неглубокихъ посудинахъ, чтобы цыпленокъ вскочивъ въ нее не могъ утонуть, и перемѣнять ее должно раза три въ день. Въ загородкѣ, гдѣ сидятъ цыпляты, вычищать всякой день и усыпать ее пес-

комъ. Насѣдокъ съ цыплятами лучше садить въ отгородку, или чуланъ съ окномъ, отдѣливъ для каждой насѣдки особую отгородку, а безъ того онѣ будутъ драться и клевать другъ у друга цыплятъ. Въ каждую отгородку надобно ставить неглубокія корзинки, или лукошки съ соломою, куда насѣдка съ цыплятами будетъ садиться. Кормить цыплятъ раза четыре въ день, и когда они подрастутъ, пріучать ихъ къ обыкновенному корму, давая гречиху, пшеничные отруби, замѣсивъ ихъ на горячей водѣ, и черный хлѣбъ, размочивъ и размявъ его. Во всякій кормъ прибавлять зеленой, мѣлко изрубленной крапивы, а если нѣтъ крапивы, то подмѣшивать крапивныхъ сѣменъ. Если цыплята вывелись рано, въ Февралѣ, въ Мартѣ, то необходимо должно держать ихъ въ избѣ, а если весной и лѣтомъ, то черезъ нѣсколько дней, а особливо въ хорошую погоду, можно выпускать ихъ на дворъ, и только на ночь брать въ избу, или загонять въ курятникъ, до тѣхъ поръ, пока

цыплята въ состояніи будутъ садиться на насѣстъ съ большими курицами.

Если, за недостаткомъ мѣста, нельзя зимою всѣхъ куръ помѣстить въ избѣ, то держать ихъ въ курятникѣ хорошо проконопаченномъ и обмазанномъ глиною. Надъ дверьми курятника надобно сдѣлать окошко, съ рѣшеткою изнутри, чтобы курицы не выбивали стеколъ, а на полъ настлать соломы. Въ Мартѣ, въ ясные дни, должно выпускать птицу гулять, а на ночь опять загонять въ курятникъ. Лѣтомъ курицъ и другую птицу на ночь въ курятникъ не загонять, а устроить подъ навѣсомъ насѣсти, гдѣ курицы должны ночевать. Насѣсти дѣлать не высоко отъ земли, потому что курицы, особливо жирныя, падая съ высокой насѣсти, ушибаются.

ГЛАВА II.

Индѣйки. Вскормленіе молодыхъ индѣекъ и уходъ за ними.

Изъ всѣхъ дворовыхъ птицъ болѣе другихъ требуютъ ухода индѣйки, хотя онѣ вездѣ могутъ водиться. Индѣйка, снеся отъ 25 до 30-ти яицъ, садится, и всегда сидитъ хорошо. Иногда подъ нихъ подкладываютъ яица отъ другихъ птицъ.

Когда индѣйка начнетъ *рдститься* и клохтать, то отобравъ отъ 13 до 15-ти яицъ,

пересмотрѣть къ солнцу, или къ свѣчкѣ, замѣчая, есть ли зародыши, ибо не во всякомъ яйцѣ есть зародышъ. Въ яицахъ, называемыхъ *жировыми*, зародышей не бываетъ, а иногда яйцы бываютъ *переболтаны*, отъ чего въ послѣдствіи и оказываются болтуны, т. е., изъ яицъ съ зародышами выйдутъ цыплята, а взболтанныя, или безъ зародыша, лежавши подъ птицей только испортятся.

Въ концѣ четвертой недѣли начнутъ выходить цыплята, и тогда надобно почаще смотрѣть, и вылупившихся цыплятъ тотчасъ брать, чтобъ насѣдка ихъ не задавила. Индѣйки не ловки, тяжелы, неосторожны, и часто давятъ своихъ цыплятъ.

Постлавши перьевъ, или чего нибудь другаго въ корзинку, посадить туда цыплятъ и поставить въ теплое мѣсто, а когда всѣ выйдутъ, то подпустить къ насѣдкѣ.

Первые семь дней молодыхъ индѣекъ кормить круто сваренными яицами, насыпая

кормъ не на полъ, и не на доску, а на войлокъ, обшитый холстиной. Индѣйки очень нѣжны, и когда имъ даютъ кормъ на чемъ нибудь твердомъ, то клюя его, онѣ сильно колотятъ носомъ, а отъ того у нихъ пухнутъ головы. Воду для питья ставить въ плоской посудинѣ, по прошествіи недѣли можно кормить индѣекъ булкою, размоченною въ водѣ и перемѣшанною съ яицами, прибавляя немного молодой зеленой крапивы, мѣлко изрубленной, а также давать крутую грешневую, или ячную кашу, размявши комки. Иногда можно примѣшивать въ кашу творогъ. Кормить индѣекъ такимъ кормомъ недѣль шесть, и потомъ пріучать по-немногу къ обыкновенному корму. Лучшій для молодыхъ индѣекъ кормъ пшеничныя отруби, замѣшанныя на горячей водѣ; хорошо прибавлять въ нихъ зелени. Если погода холодная или дождливая, то держать недѣли двѣ въ избѣ въ загородкѣ, каждый день вычищая ее и усыпая пескомъ. Всякая птица, а особливо

во индѣйки, отъ нечистоты хирѣютъ и паршивѣютъ. Когда цыплятамъ исполнится двѣ недѣли, можно выпускать ихъ во дворъ, но беречь, чтобъ не измочило дождемъ, ибо для молодыхъ индѣекъ это очень вредно, и онѣ могутъ захворать и даже издохнуть.

Не смотря на хорошій уходъ, у молодыхъ индѣекъ иногда начинаетъ пухнуть голова. Тогда, отобравши больныхъ индѣекъ, надобно вымазать имъ головы деревяннымъ масломъ, и давать каждой день глотать зеренъ по шести перцу, а кормить во все время болѣзни булкою, размоченною въ водѣ, или кашею. За индѣйскими цыплятами нуженъ рачительный присмотръ, даже до того времени, пока онѣ выростутъ величиною съ курицу, и хорошо оперятся; во все это время индѣйки бываютъ слабы, и потому на ночь всегда должно запирать ихъ въ избу, и даже въ послѣдствіи, когда онѣ подростутъ и укрѣпятся, въ курятникъ.

ГЛАВА III.

Гуси и утки. Уходъ за молодыми гусями и утятами.

Для гусей и утокъ вода необходима, а потому ихъ удобнѣе разводить тамъ, гдѣ есть рѣка или прудъ. Весною, когда гусыни начнутъ нестись, отвести для нихъ удобное мѣсто, и поставить гнѣзда, свитыя изъ соломы и сухой крапивы. Яицъ у гусынь выбирать и пересматривать не нужно, а когда гусыня нанесла яицъ и сѣла, то мѣсто,

гдѣ она сидитъ, огородить досками, и кормъ и воду ставить къ ней въ эту загородку. Гусынь для того нужно огораживать, чтобы другія птицы не приходили и ихъ не безпокоили.

При выходѣ гусятъ, или утятъ, отъ насѣдокъ ихъ не брать, какъ отъ курицъ и индѣекъ; а оставлять при маткахъ. Первые пять дней кормить рублеными яицами, а потомъ мѣшать яица съ булкою и давать кашу, и наконецъ пріучать къ обыкновенному корму, какъ всякую другую птицу.

Для гусей и утокъ нужны вода и зелень. Если есть близко удобное мѣсто, лугъ, или какая-нибудь пустошь, то должно выгонять ихъ туда на траву, а за неимѣніемъ пруда или рѣчки можно врыть въ землю корыто, или два, смотря по числу птицы. Вмѣсто корытъ можно удобнѣе употреблять неглубокіе ящики, вышиною въ двѣ четверти, аршинъ шесть въ длину и аршина два шириною, хорошенько выконопаченные и снару-

жи осмоленные. Воду въ корытахъ перемѣнять каждый день. Когда есть близко рѣчка или прудъ, гусей и утокъ, накормивши поутру, выгонять туда на цѣлый день, а вечеромъ пригонять домой. Гоняя гусей и утокъ на рѣку или прудъ, кормить два раза въ день, утромъ и вечеромъ, а если держать ихъ дома, то по три раза.

Когда молодые гуси и утки подрастутъ, можно кормить ихъ рубленымъ капустнымъ листомъ и другою зеленью, пересыпая ее мукой. Хорошо кормить капустнымъ листомъ и старыхъ гусей и утокъ, съ тою только разницею, что для молодыхъ надобно примѣшивать гораздо болѣе муки. Съ Августа гусей и утокъ кормить два раза въ сутки рубленымъ капустнымъ листомъ, пересыпая его мукою, а въ полдень гречихою, или овсомъ, намочивъ овесъ или гречиху поутру въ холодной водѣ. Такой кормъ дается до Октября, когда станутъ сортировать птицу,

т. е., однихъ оставлять на-племя, а другихъ назначать на убой, или на продажу.

Въ началѣ весны, когда уже можно птицу выпускать на дворъ, гусямъ и уткамъ давать вареный картофель, подмѣшивая въ него немного муки. Хорошо еще кормить ихъ конопляною избойною.

ГЛАВА IV.

Откармливаніе для битья птицъ. Общее замѣчаніе о содержаніи птицы.

Отобравши назначенныхъ для битья индѣекъ, курицъ, гусей и утокъ, посадить ихъ въ разныя загородки. На убой всего лучше откармливать птицу крупно смолотымъ овсомъ, ячменемъ или рожью, распаривши сначала, и также хорошо давать горохъ, разваренный до̀-мягка. Корму накладывать всегда вдоволь, и пусть птица ѣстъ его сколько хочетъ. Въ загород-

ки по многу не садить, чтобы не было тѣсно. Гулять выпускать тогда только, когда чистятъ въ загородкахъ. Чистить загородки всякій день и усыпать пескомъ. За день до битья надобно поставить гусямъ и уткамъ въ корытахъ воду, а въ птичной избѣ настлать соломы и когда они выкупаются, запереть ихъ въ избѣ, чтобы хорошенько обсохли. Откармливать птицу надобно дней 12-ть, или недѣли двѣ.

Въ Россіи зима устанавливается иногда поздно, и часто бываетъ непостоянная съ оттепелями, а потому бить птицу вдругъ нельзя и лучше раздѣлить ее на нѣсколько партій. Въ Сибири, гдѣ зима становится вдругъ, и морозы бываютъ постоянные, безъ большихъ оттепелей, птицу начинаютъ бить въ Ноябрѣ.

Почитаю не лишнимъ нѣсколько общихъ замѣчаній о содержаніи птицы. Птичный дворъ должно держать всегда въ чистотѣ, выметать соръ и навозъ, складывать его

гдѣ-нибудь въ сторонѣ въ кучи или въ ямы, и засыпать землею. Въ курятникахъ и на дворѣ насыпать небольшія кучки песку, ибо курицы и индѣйки любятъ рыться въ немъ и глотать камешки и песчинки — это служитъ имъ лекарствомъ отъ типуна, а рытье въ пескѣ не даетъ водиться въ перьяхъ насѣкомымъ, ибо роясь въ пескѣ курица безпрестанно ощипывается и отряхивается.

Осенью, отбирая птицъ на племя, должно замѣчать и оставлять тѣхъ, которыя начинаютъ рано нестись, рано садятся на яицы, и выведя цыплятъ ходятъ за ними рачительно. Можетъ быть, покажется смѣшно, но и между курицами есть хорошія и дурныя матери. Хорошая насѣдка ходитъ съ цыплятами и присматриваетъ за ними до тѣхъ поръ, пока имъ не будетъ нужна помощь ея. Она не дастъ унести цыпленка коршуну, или ястребу. Во время сидѣнья на яицахъ сходитъ она только на короткое время, когда ей надобно ѣсть, и сходя она перемѣшиваетъ яица,

чтобъ они имѣли равную теплоту, а при выходѣ цыплятъ помогаетъ цыплятамъ вылупаться, разбивая осторожно носомъ скорлупу. Изъ дворовыхъ птицъ всѣхъ рачительнѣе и осторожнѣе курицы и гусыни. Индѣйки, хотя сидятъ на яицахъ терпѣливо, и часто садятся въ другой разъ, но онѣ неповоротливы и неосторожны.

Курица живетъ отъ 10 до 15-ти лѣтъ, но держать старыхъ курицъ не выгодно, ибо онѣ меньше несутъ яицъ, нежели молодыя и мясо ихъ для пищи почти не годится, бываетъ жестко и не вкусно. Пѣтуха можно держать четыре и пять лѣтъ, вопреки старому Русскому обычаю: *не держать долѣе трехъ лѣтъ*, послѣ чего пѣтухъ наведетъ на домъ бѣду, а именно: снесетъ яйцо, изъ котораго вылупится *огненный змѣй*. На-племя надобно выбирать курицъ рослыхъ и красивыхъ, и пѣтуховъ рослыхъ и бодрыхъ, чѣмъ можно улучшить породу. Порода улучшается также отъ смѣшенія Русскихъ курицъ съ порода-

ми другихъ и изъ такой помѣси выходятъ красивые ублюдки.

Польза отъ дворовой птицы всѣмъ извѣстна. Кромѣ здоровой и вкусной пищи, яица составляютъ необходимое снадобье для множества кушаньевъ. Гуси доставляютъ писчія перья, которыя ни чемъ не замѣнимы, пухъ и перья для постелей и подушекъ. Куриныя перья употребляются на метелки, набивку постелей и разныя другія потребности.

Почитаю не нужнымъ говорить здѣсь о птицахъ, которыхъ держатъ только изъ прихоти и для забавы, какъ то: о павлинахъ, цесарскихъ курицахъ, королькахъ, разныхъ рѣдкихъ породахъ гусей и утокъ, журавляхъ и лебедяхъ. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ охотники держатъ голубей, разводя лучшія ихъ породы, У насъ въ Россіи мало употребляютъ голубей въ пищу, а простой народъ совсемъ не ѣстъ ихъ, и даже ѣсть голубей почитаетъ за грѣхъ. Кто захочетъ развести голубей, то это дѣло не трудное, и за ними мало хлопотъ. Голубят-

ни строются обыкновенно такимъ образомъ: вкопавши въ землю четыре столба, аршина въ два, или три вышиною, строютъ на нихъ родъ домика, съ нѣсколькими небольшими отверстіями, или окошками, и дверью для входа въ голубятню. Внутри кругомъ стѣнъ дѣлаютъ полки. Уходъ за голубями самый простой: поутру насыпать корму, овса, пшеницы, ржи или гречихи, а лѣтомъ даже можно не давать имъ кòрма, ибо они сами его отъищутъ, и только должно поставить имъ въ голубятню воды.

ГЛАВА V.

Заготовленіе и сохраненіе въ-прокъ живности. Сбереженіе яицъ. Приготовленіе перьевъ.

Чистя гусей или утокъ, крупныя перья должно ощипывать бережно, стараясь не прорывать кожи, и откладывая ихъ отдѣльно отъ мѣлкихъ. Очистя крупныя перья, должно ощипать пухъ, обрѣзать крылья, опалить соломой, выпотрошить, жиръ съ кишекъ обобрать, потроха вычистить, раздѣлить на части и заморозить. Потомъ перемыть битую пти-

цу въ теплой водѣ, вытереть пшеничными отрубями, и выполоскать въ холодной водѣ.

Если птица для продажи, то ее надобно просто заморозить, а если для домашняго употребленія, и хотятъ сохранить ее въ свѣжемъ видѣ нѣсколько мѣсяцовъ, то связавъ попарно, надобно обмакивать ее въ холодную воду и вывѣшивать на холодъ, продолжая это пока образуется на птицѣ ледяная корка, въ мизинецъ толщиною. Приготовивъ такимъ образомъ птицу, сложить ее въ кадки, или ящики, рядами, пересыпая каждый рядъ снѣгомъ, и потомъ поставить въ холодную кладовую. Въ Мартѣ, когда на дворѣ сдѣлается тепло, кадки, или ящики съ птицею должно спустить въ погребъ и зарубить въ ледъ.

Курицъ и индѣекъ чистить гораздо легче. Обдавъ кипяткомъ надобно ощипать, дать обсохнуть, опалить, выпотрошить, заморозить и сохранять, какъ сказано выше. Птичье сало, перетопивъ, сохранять для употребленія въ пищу служителямъ, или когда накопится много

птичьяго сала, то можно сварить изъ него мыло.

Сберегать яица есть множество способовъ, но всего лучше, избѣгая лишнихъ хлопотъ, продавать ихъ осенью, оставя сколько нужно для домашняго употребленія. Оставленныя на зиму яица должно пересмотрѣть, замѣчая, нѣтъ ли на нихъ трещинъ, а потомъ уложить рядами въ корзину, пересыпая каждый рядъ сѣнною трухою, мякиною, которая остается послѣ молотьбы хлѣба, или перекладывая охлопками, чтобы яица не касались одно другаго, послѣ чего поставить ихъ въ прохладномъ мѣстѣ. Пересыпаютъ яица и сухими отрубями, золою, солью, даже заливаютъ водою, въ коей распущена известь, такъ, чтобы вода была густотою противъ сливокъ. Сберегаютъ еще яица слѣдующимъ образомъ: отобравши самыя свѣжія, перемыть, дать обсохнуть, уложить въ горшокъ, или корчагу, и залить растопленнымъ коровьимъ масломъ, простудивъ его, чтобы оно было только теплое.

Если хотите отнять у перьевъ непріятный запахъ, то приготовьте ихъ слѣдующимъ образомъ: на каждое ведро воды положите по фунту извести, размѣшайте хорошенько, дайте стоять сутки, а потомъ осторожно слейте, прибавьте въ известковую воду, въ-половину противъ воды, некрѣпкаго щолоку. Въ этой водѣ намочите перья, вымѣшайте хорошенько весломъ, и давъ стоять часа два, или три, еще разъ вымѣшайте. Наконецъ, сливши известковую воду, налить свѣжею холодною водою и мѣшать весломъ, чтобы перья хорошо выполоскались. Тогда выбирая ихъ изъ воды, выжимать, класть на рѣшѐта, или холстины, и высушивать въ удобномъ мѣстѣ. Во время сушенья надобно перетрясать и перемѣшивать. Перемытыя такимъ образомъ перья будутъ чисты и безъ всякаго запаха. Когда перья просохнутъ, то надобно ощипать ихъ со стеблей. Этою работою могутъ заниматься дѣти. Нѣкоторые хозяева, вмѣсто щипанья, толкутъ перья въ деревянной

ступѣ, чтобы отъ нихъ отстали стебли, или мѣлко рубятъ ихъ, но тотъ и другой способы гораздо хуже перваго.

ОТДѢЛЕНІЕ III.

САДОВОДСТВО.

ГЛАВА I.

Практическія замѣчанія о садоводствѣ въ Курской губерніи.

Курская губернія, особенно Курскъ, славятся садоводствомъ. Тамъ каждый хозяинъ, имѣющій садъ, садовникъ отличный. Плоды развозятся изъ Курска въ Москву, Петербургъ, Өодессу и многія другія мѣста Россіи. Въ концѣ Мая, когда отцвѣтутъ деревья и покажется *завязка* плодовъ, пріѣзжаютъ торговцы *снимать сады.* Есть сады въ Курскѣ,

которые въ урожайный годъ приносятъ по 5,000 рублей дохода. Лучшими, нѣсколько лѣтъ тому, почитались сады Шматова, Рябыкина, Попова, Клейменова. Садовъ, которые приносятъ по 1,000 и болѣе годоваго дохода, весьма много. Благословенный климатъ Курской губерніи вполнѣ благопріятствуетъ садоводству. У Курскихъ садоводцевъ нѣтъ ученой системы, но большой навыкъ и прилежаніе. Садоводство, какъ и всякое занятіе, требуетъ неусыпнаго труда. Есть сады, которые прежде славились, но не имѣя надлежащаго присмотра, почти одичали и приносятъ маловажный доходъ. Главные сорты плодовъ въ Курскѣ суть слѣдующіе: яблоки, изъ коихъ почитаются лучшими Антоновскія, Добрый крестьянинъ, Апортовыя, Титовскія, Скляныя, Лимонныя, Арабскія. Всѣ сіи сорты могутъ долго сохраняться, и ихъ, а особенно четыре первые сорта, развозятъ въ разныя мѣста. Яблоки Золотой ранетъ, Пастуховскіе, Бѣлый наливъ, Долго-

вѣтка, и множество другихъ сортовъ расходятся болѣе въ Курской губерніи. Груши Курскія раздѣляются на Зимнія и Скороспѣлыя. Изъ Зимнихъ лучшими почитаются Гданскія, Молдавскія, Трубчевскія, Сахарныя, Безсѣмянки; Скороспѣлыя Восковыя и многіе другіе сорты. Всѣ роды грушъ въ Курскѣ называютъ *дулями*, а не привитыя называются *поддульками*. Поддульки мѣльче, но очень плодовиты. Есть деревья, которыя въ урожайный годъ приносятъ до 20 четвериковъ плодовъ. Собственно такъ называемыхъ *грушъ* есть много родовъ, но ихъ раздѣляютъ по употребленію на два сорта: изъ однихъ дѣлаютъ квасъ, наливая груши водою и этотъ грушевый квасъ въ большомъ употребленіи въ Курскѣ и въ Малороссіи; другой родъ грушъ сушатъ и употребляютъ вареныя по постамъ. Груши составляютъ лакомство простаго народа ихъ; носятъ по городу, вареныя, на лоткахъ. Растутъ онѣ большими деревьями; плоды ихъ мѣлки, но

дерево въ урожайный годъ бываетъ покрыто плодами. Бергамоты есть разныхъ родовъ и превосходнаго вкуса. Сливъ множество сортовъ, раннихъ и зимнихъ; есть бѣлыя, желтыя, зеленыя и красныя. Многіе сорты сливъ, которыя воспитываютъ въ другихъ мѣстахъ съ большимъ стараніемъ въ оранжереяхъ, родятся въ Курскѣ на открытомъ воздухѣ. Есть родъ сливъ, называемый тамъ *черносливомъ*. Онъ бываетъ синеватый и красный, но болѣе перваго рода; круглый темнокрасный видѣла я у одного любителя садоводства, и его называли черносливомъ Французскимъ. Вишни въ Курскѣ разныхъ родовъ, простыя, Владимірскія, Испанскія; есть и бѣлыя вишни, но ихъ можно достать только отъ охотниковъ садоводцовъ. Всѣ сорты вишенъ улучшаютъ прививкою. Дернъ бываетъ въ садахъ, но имъ не дорожатъ и мало его разводятъ. Черешня, розовая, бѣлая и черная, хорошо выспѣваетъ, но разводятъ ее мало, потому что трудно ее со-

хранятъ отъ воробьевъ, нападающихъ на нее съ жадностію. Рачительные хозяева, желая сохранить плоды черешни, обтягиваютъ даже деревья сѣткою. Есть родъ яблоковъ весьма мѣлкихъ, которые называютъ *Американскими*, но ихъ не употребляютъ свѣжіе, и приготовляютъ изъ нихъ варенье, а также и солятъ ихъ. Деревья, приносящія мѣлкіе плоды, или лучше сказать, ягоды, рябину, черемуху, садятъ для вида. Опытные садоводцы никогда не держатъ въ садахъ черемухи, потому что на ней всегда заводится много червей. Для украшенія и разнообразія въ нѣкоторыхъ садахъ садятъ липу, кленъ, тополь, бузину, сирень бѣлую и синюю (сирень въ Курскѣ называютъ *рай-дерево*), акаціи, иногда даже орѣшникъ и дубъ. Бѣлой душистой акаціи тамъ я не видала. Изъ кустарниковъ барбарисъ, шиповникъ, крыжовникъ, малина, смородина. Крыжовникъ бываетъ разныхъ родовъ, зеленый, желтый, красный, розовый и бѣлый виноградный;

есть весьма крупный крыжовникъ, и вообще онъ хорошъ вкусомъ, особливо бѣлый виноградный; такого рода крыжовника нигдѣ я не видывала. кромѣ Курска. Малина бываетъ простая и Англійская, бѣлая и красная; смородина черная, бѣлая, красная и розовая — красная и бѣлая смородина раздѣляются на виноградную и брусковую; виноградная растетъ длинными вѣтками, а у брусковой вѣтки короче и ягоды сидятъ одна отъ другой близко; такъ называемой простой, бѣлой и красной смородины-сыпучки не разводятъ, а если у кого и есть она, то стараются замѣнять ее лучшею. Есть родъ малины черной, но ея мало. Клубника и земляника бываетъ разныхъ родовъ и весьма крупная, но ее мало разводятъ, и то болѣе въ такихъ садахъ, гдѣ приставлены садовники. Между душистыми кустарниками замѣтить можно Божье дерево и полевой жасминъ.

Вообще сады въ Курскѣ плодовитые и

приносящіе доходъ. Въ числѣ ихъ садовъ, расположенныхъ правильно мало. За садомъ обыкновенно смотритъ самъ хозяинъ или пріученный къ тому работникъ. Деревья разсаживаютъ одно отъ другаго на сажень и болѣе разстояніемъ. Между деревьями садятъ смородину и крыжовникъ. Кусты розъ, малину и барбарисъ садятъ около забора, или гдѣ-нибудь въ углу, если находится свободное мѣсто. У многихъ хозяевъ-садоводовъ заведены разсадники, или *школы* (питомники) молодыхъ деревъ. Сѣмяна яблонныя, грушевыя и другихъ деревъ сѣютъ съ осени, или рано весной. Къ зимѣ молодые всходки покрываютъ соломою; молодыя деревья оставляютъ расти въ грядкахъ, а потомъ разсаживаютъ ихъ, каждое деревцо одно отъ другаго на пол-аршина и болѣе. Когда они укрѣпятся послѣ разсадки, ихъ прививаютъ; трехъ и четырехъ-лѣтнія деревья разсаживаютъ на мѣста или продаютъ. Изъ Курска много выписываютъ въ разныя мѣста плодовитыхъ

деревьевъ, или какъ ихъ называютъ тамъ, *присадковъ*. Прививка молодыхъ деревьевъ производится *черенками* и *почками*. Въ Курскѣ умѣютъ прививать деревья не только мужчины, но и женщины. Разсадка молодыхъ деревьевъ бываетъ весною и осенью. Крыжовникъ и смородину разводятъ отъ сѣмянъ, но болѣе разсадкою кустовъ. Непремѣнно должно разсаживать крыжовникъ и смородину черезъ три года, а иначе они мѣльчаютъ.

Съ наступающею весною начинаются садовыя работы. Весна обыкновенно наступаетъ въ концѣ Марта, и нерѣдко въ половинѣ Апрѣля деревья уже въ полномъ цвѣтѣ. Начинаютъ садовыя работы тѣмъ, что расчищаютъ садъ; деревья, пока они еще не распустились, тщательно осматриваютъ и снимаютъ съ нихъ червей, пока еще они не вышли изъ паутины и не расползлись по деревьямъ. Сухія вѣтки, и тѣ, которыя почитаютъ лишними и препятствующими росту,

спиливаютъ. Потомъ начинается прививка. Каждый хозяинъ въ Курскѣ знаетъ, какъ приготовить варъ, которымъ облѣпляютъ у привитыхъ деревьевъ мѣста, гдѣ сдѣланы прививки. Обрѣзанныя вѣтви и трещины на деревьяхъ также залѣпляютъ варомъ и обвязываютъ. Нѣкоторыя деревья окапываютъ и обкладываютъ навозомъ. Сколько могла я замѣтить, уходъ за деревьями въ Курскѣ совсемъ другой противъ предписываемаго въ книгахъ ученыхъ садоводовъ, и должно сознаться, что перевѣсъ остается едва ли не на сторонѣ Курскихъ практиковъ-садовниковъ. Правдо и то, что они болѣе стараются не объ украшеніи и планировкѣ сада, но о пользѣ. Поставлю въ примѣръ два Курскіе сада: Рябыкина и Шматова. Лѣтъ двадцать тому Рябыкинъ купилъ себѣ обширное мѣсто въ Солдатской Слободѣ, засадилъ его молодыми деревьями лучшихъ родовъ, яблонными, грушевыми, сливными, вишенными, разными родами крыжовника и смородины, и лѣтъ

черезъ пять послѣ начала онъ получалъ уже порядочный доходъ, а лѣтъ десять тому, когда я была въ Курскѣ, то слышала, что Рябыкинъ за одни плоды, то есть, яблоки, груши, бергамоты, получаетъ 5,000 рублей дохода въ лѣто, и кромѣ того продаетъ еще на большую сумму присадковъ. Много разъ бывала я въ саду Рябыкина и любовалась его устройствомъ. Хозяину, какъ я слышала, давали за садъ 50,000 рублей, но онъ не согласился продать его. Шматовъ за плоды своего сада получалъ по 3,000 рублей и болѣе. Въ одинъ хорошій годъ получилъ онъ 5,000 рублей.

Для работъ въ обширномъ саду нужно въ Курскѣ не болѣе двухъ или трехъ работниковъ постоянныхъ. Обирать крыжовникъ и смородину нанимаютъ поденщицъ. Снимать сады пріѣзжаютъ въ Курскъ наиболѣе торговцы изъ Серпухова. Они доставляютъ плоды въ Москву, Петербургъ и другія мѣста. Нѣкоторые хозяева не сдаютъ садовъ, а са-

ми отправляютъ плоды въ Москву и Петербургъ, и особенно лучшіе роды грушъ и бергамотовъ. Многіе изъ жителей Курскихъ снимаютъ сады, но небольшіе, отъ 100 до 500 рублей. Такіе мѣлочные съемщики продаютъ плоды на мѣстѣ, или развозятъ по городамъ и ярмаркамъ Курской губерніи. Замѣчу еще, что плоды въ Курскѣ снимаютъ съ деревъ сколько можно бережно, такъ-называемыми *лещетями*. Лещеть состоитъ изъ четырехъ тонкихъ дощечекъ, въ видѣ цвѣточныхъ лепестковъ; дощечки сіи укрѣплены въ дерево, въ родѣ маковки, и все вмѣстѣ имѣетъ форму тюльпана въ большомъ видѣ. Такую лещеть надѣваютъ на длинный шестъ и въ нее входитъ два или три яблока средней величины. Кто бывалъ въ Курскѣ, тому извѣстно его мѣстоположеніе: одна половина города расположена на горѣ, а другая внизу. Замѣчено, что обыкновенно бываетъ урожай плодовъ черезъ годъ, и странно, что почти всегда, если много ро-

дится плодовъ на нагорныхъ мѣстахъ, то мало бываетъ внизу, и наоборотъ. Въ урожайный годъ деревья покрыты плодами, и подъ вѣтви ставятъ тогда подпорки, ибо безъ того вѣтви обломились бы отъ тяжести плодовъ. Одно можно пожелать трудолюбивымъ хозяевамъ-садоводцамъ Курскимъ, чтобы они постарались разводить, кромѣ яблонныхъ, грушевыхъ, бергамотныхъ и другихъ, уже разведенныхъ ими деревьевъ, и болѣе нѣжныя, которыхъ нѣтъ еще въ Курскѣ, какъ то, напримѣръ, абрикосовыя деревья, на которыхъ плоды, если и не могутъ родиться на открытомъ воздухѣ, то почти навѣрное можно сказать, могли-бы расти въ грунтовыхъ сараяхъ. Желательно также, чтобы сдѣлали попытку разводить айву, изъ плодовъ которой приготовляется превосходное варенье. Все это, может быть, будетъ со временемъ, а теперь жители Курска довольны изобиліемъ и изяществомъ вкуса своихъ плодовъ, и не дѣлаютъ, сколько мнѣ

извѣстно, опытовъ къ разведенію новыхъ, нѣжныхъ плодовъ. Оранжереи есть только у помѣщиковъ, и болѣе въ ихъ помѣстьяхъ, откуда привозятъ фрукты въ городъ, а потому въ Курскѣ можно достать, и не дорого, персики, абрикосы и ананасы. Даже слышала я, что нѣкоторые помѣщики дѣлаютъ ананасную наливку, по изобилію сего фрукта. Плоды въ Курскѣ начинаютъ снимать съ половины Августа, и тѣ, которые отправляютъ изъ Курска, снимаютъ не совсемъ спѣлые. Укладываютъ ихъ въ тѣлеги, перекладывая соломою, и первые плоды отправляютъ въ короткіе сроки въ Москву и въ другія мѣста. Зимнія яблоки снимаютъ въ началѣ Сентября. Дешевизна плодовъ въ урожайные годы бываетъ въ Курскѣ почти невѣроятная: ведро сливъ и вишень продаютъ по 40 копѣекъ; четверикъ яблоковъ рубль, и самыя лучшія не дороже двухъ рублей, такихъ, за которыя въ столицѣ на-

добно заплатить два рубля за десятокъ. Яблоки продаютъ и вѣсомъ и счетомъ.

Говоря о садахъ Курскихъ, нельзя не упомянуть объ *опенкахъ*. Онѣ растутъ въ Курскѣ во многихъ садахъ. Обвареныя, приготовленныя со спеціями и залитыя уксусомъ, опенки очень вкусны, и я потому упоминаю объ нихъ здѣсь, что въ другихъ мѣстахъ они въ садахъ не растутъ. Описывая Курское садоводство, нельзя еще умолчать о лучшемъ украшеніи тамошнихъ садовъ — цвѣтахъ. Природа щедрою рукою разсыпала дары свои въ благословенномъ климатѣ Курска, и цвѣты, которые съ большимъ трудомъ выращиваютъ въ другихъ мѣстахъ въ оранжереяхъ, растутъ въ Курскѣ на открытомъ воздухѣ. Розы, бѣлыя и розовыя, извѣстныя подъ именемъ *столистныхъ* (центифолій), и розы другихъ родовъ, лилеи разныхъ родовъ и бѣлая лилея тамъ не рѣдкость. Расписные тюльпаны всѣхъ возможныхъ цвѣтовъ, нарцизы и гіацинты зимуютъ

на цвѣточныхъ грядкахъ, но только ихъ покрываютъ соломой. Піоны, бѣлыя, розовыя и красныя, махровые колокольчики разныхъ цвѣтовъ, скабіозы, крыжантъ, макъ разныхъ родовъ, и множество другихъ цвѣтовъ и душистыхъ травъ украшаютъ Курскіе сады. Мята Англійская, эстрагонъ, мята кудрявая, растутъ очень хорошо, и только нужно выполоть и разсадить ихъ года черезъ два. Изъ душистыхъ травъ замѣчательны еще укропъ, чаберъ, базилика, шалфей, заря и ромашка, которую не сѣютъ, и она родится *паданка*.

Огородовъ такихъ, какъ въ Петербургѣ и Москвѣ, въ Курскѣ нѣтъ: огородничество не составляетъ тамъ особеннаго промысла, и нѣтъ тамъ ловкихъ Ростовцовъ-огородниковъ, которые снимаютъ обширную землю и занимаются единственно симъ промысломъ. Думаю, что такіе огородники и не нашли бы своихъ выгодъ въ Курскѣ. Извѣстно, что огородники Ростовцы разъѣзжаютъ по раз-

ным мѣстамъ Россіи, нанимаютъ земли на нѣсколько лѣтъ, удобряютъ ихъ, заводятъ парники, и главная выручка ихъ на ранней зелени. Они торгуютъ потомъ овощами цѣлое лѣто, а къ осени, продавши овощи, уѣзжаютъ домой и пріѣзжаютъ опять уже въ Февралѣ. Нѣкоторые изъ нихъ постоянно поселились въ Москвѣ и другихъ мѣстахъ, гдѣ находятъ барыши отъ своего промысла и наживаютъ значительные капиталы. Въ Курскѣ вообще не любятъ столовой зелени; жители, имѣя большіе запасы фруктоваго соленья, не гоняются за *салатомъ*, и никогда не будутъ платить въ три-дорога за ранній салатъ, а зеленыя щи свои варятъ они изъ крапивы, сниги, щавеля, что̀ все, или растетъ у каждаго въ своемъ саду, или собирается въ полѣ и продается просто на рынкахъ; тамъ купите между прочимъ зелень, изъ которой приготовляютъ въ Курскѣ вкусный борщъ, которую и называютъ *борщомъ*, хотя въ другихъ мѣстахъ она извѣстна подъ

именемъ *пучкъ* (собственно «пучками» называютъ стволъ сего растенія; имъ лакомятся наши простолюдины). Сверхъ-того, почти у каждаго жителя Курскаго, если есть садъ, есть и огородъ, а если нѣтъ огорода, то хозяинъ выгадываетъ въ саду грядки для зелени и ранняго овоща на весну и лѣто. При всемъ томъ нельзя однакожь, чтобы не было въ городѣ потребности въ овощахъ и зелени, и сія отрасль промышлености находитъ своихъ туземныхъ представителей. По бо́льшей части занимаются въ Курскѣ огородами въ слободахъ Стрѣлецкой, Ямской, Пушкарной, Кожевной и Солдатской, которыя скорѣе можно назвать предмѣстіями, ибо онѣ примыкаютъ къ городу, не составляя частей его. Ранними овощами славятся Стрѣльчихи, но у нихъ нѣтъ парниковъ. Огурцы ранніе поспѣваютъ у нихъ въ началѣ Іюня. Овощи садятъ онѣ въ гряды, и вообще все родится у нихъ хорошо, но могло бъ быть гораздо лучше, еслибы занимались огородничест-

вомъ люди опытные, или около Курска были фермы. Первое вниманіе нужно бы обратить на сѣмяна: садятъ какія есть, или какія можно купить на рынкѣ, но должно хорошія сѣмяна выписывать, или когда соберутся свои сѣмяна, то для посѣва и посадки отбирать лучшія. Разныхъ родовъ капусты въ Курскѣ нѣтъ, хотя тамъ и садятъ много капусты, и кромѣ того лукъ, свеклу, картофель, морковь, бобы, горохъ, рѣдьку, рѣпу, тыквы, петрушку, пастарнакъ, подсолнечники. Кукуруза очень хорошо выспѣваетъ; ее называютъ въ Курскѣ *початки*. Когда поспѣетъ кукуруза, то ее просто варятъ въ водѣ съ солью и ѣдятъ въ постные дни и посты, но въ-прокъ ее не запасаютъ и не дѣлаютъ изъ нея никакого употребленія, хотя, вѣроятно, она могла бы родиться на поляхъ и отчасти замѣнять хлѣбъ, а толстые стволы ея могли бы пригодиться для отопленія, тѣмъ болѣе, что за кукурузой очень мало хлопотъ: стоитъ посадить, и если

бываетъ продолжительная засуха и есть возможность, то поливать, пока растеніе еще молодо, а потомъ выполоть его. Нѣсколько лѣтъ тому, съ трудомъ можно было купить въ Курскѣ цвѣтной капусты, спаржи, саѳоя, ѳасоли и шпината, хотя все это очень хорошо родится. Желательно, чтобы помѣщики Курскіе старались вводить сѣяніе картофеля на поляхъ. Сіе полезное растеніе можетъ служить большою помощію въ продовольствіи жителей. Доказательствомъ плодородія Курской почвы можетъ служить то, что огурцы родятся тамъ на *бачкахъ* (такъ называютъ вспаханныя мѣста на поляхъ, гдѣ сѣютъ огурцы, дыни и арбузы). Дыни и арбузы въ Курскѣ родятся, но мѣлки и не очень вкусны; ихъ привозятъ изъ Астрахани и Саратова и онѣ бываютъ дешевы. Можно бы въ Курскѣ разводить съ пользою земляныя груши, горчицу, табакъ. Сколько мнѣ извѣстно, ихъ почти не разводятъ; земляныя груши, кромѣ употребленія въ пищу,

могутъ быть полезны для отопленія; труда онѣ, кромѣ посадки, ни какого не требуютъ; осенью можно выкопать ихъ, сколько нужно, а остальныя закрыть соломой, оставляя въ землѣ. Въ Курскѣ родится отличный хренъ, и я слышала, что его развозятъ для продажи въ разныя мѣста. Говоря объ искусственномъ огородничествѣ и растеніяхъ и овощахъ, которыя мало разводятъ, выключаю имѣнія помѣщиковъ, которые все имѣютъ у себя домашнее, но только для своего продовольствія и обихода.

ГЛАВА II.

Практическія замѣчанія о Садоводствѣ въ Иркутской губерніи.

Еслибы кто спросилъ о садоводствѣ въ Иркутскѣ, и о томъ, можетъ ли оно быть тамъ распространено и улучшено, можно отвѣчать, что когда почитать садоводствомъ одни плодовые сады, то *садоводства нѣтъ въ Иркутскѣ*, но могутъ-быть однакожь прелестные сады, регулярные, какіе и есть тамъ. Лѣтъ около пятидесяти тому разведенъ

былъ въ Иркутскѣ садъ при домѣ генералъ-губернатора; домъ былъ за ветхостію оставленъ и потомъ сломанъ, а садъ обращенъ для народнаго гулянья. У многихъ жителей Иркутска при домахъ также есть сады, но плодовитыхъ деревьевъ, подъ которыми разумѣю деревья яблонныя, грушевыя, бергамотныя и другихъ подобныхъ родовъ, въ Иркутскѣ не найдете, и тамошніе сады состоятъ изъ дикой яблони, черемухи, рябины, березъ, при чемъ можно весьма разнообразить садъ, ибо въ разныхъ деревьяхъ и кустарникахъ нѣтъ недостатка. Въ округѣ Иркутскомъ растутъ Сибирскіе кедры, лиственница, сосна, пихта, береза, ива, ольха, осина, рябина, черемуха, дикія яблони, боярышникъ.

Изъ кустарниковъ упомяну: разныхъ родовъ тальникъ, багульникъ, шиповникъ, дикій розмаринъ, золотарникъ, разные роды можжевельника. Есть особый родъ можжевельника очень красивый; его называютъ въ

Сибири *вересъ*, но его не садятъ въ садахъ. Вѣтками его курятъ въ комнатахъ. Въ Россіи видѣла я вересъ въ Останкинскомъ саду графа Шереметева, въ Москвѣ, но странно, что я сорвала вѣточку, желая покурить, и отъ нея не было ни какого запаха, а просто дымъ, какъ отъ всякой не пахучей травы. Ягодные кустарники въ Иркутскѣ: малина, смородина, черная и красная (красную смородину въ Сибири называютъ *кислица*), и черная кислица, которой очень мало (она видомъ походитъ на черную смородину, но мѣлка и кисла), голубица, черника и *облепиха* (изъ которой наливка походитъ на Венгерское). Въ садахъ изъ ягодныхъ кустарниковъ садятъ только черную и красную смородину. Пересаженная въ сады смородина бываетъ весьма крупна. Замѣчательно дерево, которое въ Сибири называютъ *яблонью*. Оно вырастаетъ такъ же велико, какъ яблони въ Россіи; листья его болѣе похожи на вишенные; цвѣты точно такіе, какъ у яб-

лони въ Россіи, но плоды на ней ягоды и растутъ болѣе кисточками, а величиной съ калиновыя ягоды; вкусъ ихъ довольно пріятный. Были дѣланы опыты разводить плодовыя деревья въ Иркутскѣ. Мой отецъ жилъ въ Сибири болѣе тридцати лѣтъ, и въ Иркутскѣ болѣе двадцати. Между прочими его опытами ему хотѣлось развести въ Иркутскѣ плодовые сады. Были нарочно привезены молодыя фруктовыя деревья и черенки для прививки; грунтъ былъ приготовленъ предварительно. Деревья принялись сначала, казалось, хорошо; на нѣкоторыхъ былъ даже цвѣтъ, но завязки плодовъ не было и въ послѣдствіи всѣ деревья засохли. Прививки были сдѣланы къ молодымъ Сибирскимъ яблонямъ, принялись и расли хорошо, но цвѣта не имѣли. Въ продолженіе лѣта выростали большіе побѣги, но зимой, хотя и обвязывали присадки соломою, молодыя вѣтви отъ мороза погибали и опытъ разведенія при всемъ стараніи былъ неуда-

ченъ. Думаю, что могли бы расти въ Иркутскѣ фруктовыя деревья въ грунтовыхъ сараяхъ, потому что главная причина неудачи, какъ должно полагать, холодная весна и долго продолжающіеся утренніе морозы, почему на открытомъ воздухѣ плодовыя деревья расти не могутъ. Были еще привезены крыжовникъ и барбарисъ, но крыжовникъ скоро засохъ, а барбарисъ росъ въ саду нѣсколько лѣтъ, хотя былъ вышиною не болѣе пяти четвертей; на немъ являлись мѣлкіе цвѣты и завязка плода, но они скоро засыхали и обваливались. Лѣтъ пятьдесятъ тому жилъ въ Иркутскѣ профессоръ Лаксманъ; у него была оранжерея, и говорятъ, родились хорошо фрукты. Для любителей садоводства легко имѣть оранжерею въ Иркутскѣ, ибо содержаніе ея будетъ стоить весьма недорого. Судя, потому, что въ лѣсахъ родятся малина и смородина, черная и красная, кажется, можно бы развести лучшіе роды смородины и малины, а разведе-

ніе плодовитыхъ деревьевъ гораздо лучше могло бы устроиться около Верхнеудинска, Кяхты и по южной Сибирской линіи, гдѣ климатъ гораздо умѣреннѣе. Около Нерчинска растутъ дикіе персики. Близъ Кяхты, въ Усть-Кяхтинской деревнѣ, на открытомъ воздухѣ родятся арбузы, величиною съ чайное блюдцо, а въ Иркутскѣ въ парникахъ родятся очень хорошо дыни, арбузы, ранніе огурцы и зелень. Надзирателемъ сада, который былъ разведенъ при домѣ генералъ-губернатора, находился хорошій садовникъ, и у него въ парникахъ родились прекрасные арбузы и дыни, большіе и вкусные; ему было позволено продавать ихъ. По рѣдкости арбузовъ, цѣна имъ была неслыханная въ Россіи — 25 рублей за арбузъ, но находились однакожь охотники и покупали.

Въ Иркутскѣ любятъ цвѣты, и не смотря на продолжительную зиму и морозы умѣютъ сберегать ихъ. Цвѣты Иркутскіе можно раздѣлить на три сорта: огородные, полевые и

комнатные. Изъ полевыхъ замѣчательны: колокольчики, сарана разныхъ цвѣтовъ, кокушкины сапожки, жаркіе цвѣтки, полевой макъ, полевыя астры, гвоздика и много другихъ. Потому упоминаю о полевыхъ цвѣтахъ, что ихъ иногда пересаживаютъ въ сады. Огородные разныхъ родовъ цвѣты суть: макъ, астры махровыя, простыя и Китайскія, разныхъ цвѣтовъ, бархатцы, также махровые, простые и Китайскіе, ноготки, трехъ-цвѣтная фіалка, піона простая, красная, Турецкая гвоздика. Нѣкоторые нѣжные цвѣты сѣютъ сначала въ комнатахъ, а потомъ высаживаютъ въ цвѣтники, какъ то, напримѣръ, кавалерскія шпоры или капуцины, лѣтній левкой и многіе другіе цвѣты и душистыя травы. Комнатные цвѣты суть: махровыя гвоздики, левкой и желтофіоли, полныя фіалки, амарантусы, разныхъ родовъ герань, Китайскій огонь, вишни, кошельковыя и жидовскія, бальзамины, гортензіи, душистыя деревцы и травы — маіоранъ,

розмаринъ, кипарисъ, лимонная травка, разныхъ родовъ базилики. Садятъ еще лимоны, финики, рожки, но они никогда не цвѣтутъ. Въ мое время не было въ Иркутскѣ розъ, лилей, гіацинтовъ, но я слышала, что теперь они разведены. Въ каждомъ бѣдномъ домикѣ увидите вы въ Иркутскѣ цвѣты на окнахъ, хотя самые бѣдные, какъ то, напримѣръ, иногда вмѣсто цвѣтовъ садятъ стручковый перецъ, амурныя яблоки, и другія самыя простыя растенія.

Въ Иркутскѣ, какъ почти во всѣхъ Русскихъ городахъ, при каждомъ домѣ есть огородъ. Огородомъ занимаются женщины; бѣдныя сами все обработываютъ, а въ богатыхъ домахъ наняты работницы, но каждая хозяйка сама смотритъ за огородомъ, и можно сказать, тамъ щеголяютъ огородами. Когда хотятъ похвалить и сказать о комъ нибудь, что она хорошая хозяйка, то говорятъ: «У нея хорошо въ огородѣ». Нигдѣ не видала я лучше содержимыхъ огородовъ.

Гряды вытянуты въ струнку. Между овощами на грядахъ разбросаны цвѣты, и почти въ каждомъ огородѣ есть нѣсколько деревъ черемухи, рябины или яблони; подъ ними устраиваются скамѣечки, гдѣ въ праздничные дни ставятъ столикъ и пьютъ чай. Для тыквъ устраиваютъ родъ бесѣдокъ, обыкновенно изъ молодыхъ березовыхъ тычинъ; ихъ переплетаютъ рѣшеткою, а съ наружной стороны, съ двухъ или съ трехъ сторонъ, дѣлаютъ грядки, обитыя досками, въ которыя садятъ молодыя высадки тыквъ. Когда зацвѣтутъ тыквы, то вѣтви ихъ направляютъ къ-верху на сдѣланную рѣшетку, и онѣ покрываютъ сплетенную бесѣдку, составляя видъ прекрасный. Около *тыковника*, какъ называютъ въ Иркутскѣ такія бесѣдки, дѣлаютъ цвѣтники. Но при всемъ стараніи является тотъ же недостатокъ, о которомъ я упоминала, говоря объ огородахъ въ Курскѣ: сѣмянъ не выписываютъ а садятъ какія есть, покупая на рынкѣ. Въ Иркутскѣ

можно возобновлять сѣмяна двумя способами: выписывать изъ Россіи сѣмяна лучшихъ родовъ и получать отъ Китайцовъ, у которыхъ овощи родятся отличныя. Въ Китайскомъ городкѣ Маймачинѣ, граничащемъ съ Кяхтою, есть огородники Китайцы, которые только и занимаются разведеніемъ овощей. Огороды прекрасно у нихъ содержатся, и за своимъ продовольствіемъ они продаютъ овощи Русскимъ. Паровая рѣдька и лукъ поспѣваютъ у Маймачинскихъ Китайцовъ рано, и нигдѣ не видала я такой величины рѣдьки и моркови; свекла также у нихъ весьма хороша, а равно и капуста, хотя не вьется въ кочаны, такъ, какъ наша. Огурцы Китайскіе извѣстны и замѣчательны своею длиною; ихъ удобно выращивать въ комнатахъ и оранжереяхъ, а на воздухѣ въ сѣверныхъ губерніяхъ они плохо родятся. Въ Иркутскѣ садятъ ихъ въ концѣ Февраля и въ Мартѣ въ ящики и ставятъ на окна. Когда выраcтетъ у нихъ листа три, въ ящикъ ставятъ

лѣсенку, по которой они вьются. Длина Китайскихъ огурцовъ бываетъ до 8 вершковъ и вкусомъ они весьма хороши. Овощи, которые разведены въ Иркутскѣ, родятся хорошо, кромѣ огурцовъ, ибо, при всемъ стараніи не каждый годъ они поспѣваютъ и почти всегда довольно дороги: 80 копѣекъ за сотню почитается уже дешевизною, а иногда бываетъ по 2 рубля сотня. Сѣмяна огурцовъ всегда почти привозныя и часто сѣмя огуречное бываетъ весьма дорого. Могутъ выспѣвать и свои сѣмяна огуречныя въ Иркутскѣ, но ими мало занимаются. Роды овощей въ Иркутскѣ слѣдующіе: картофель, круглый и продолговатый (есть и красный продолговатый), капуста, простая Русская (есть съ красными жилками и красная, но красной мало садятъ, а другихъ сортовъ капусты, какъ то: Коломенской, сахарной, Голландской, Англійской, Копорки нѣтъ, а также нѣтъ родовъ сафоя, цвѣтной, брунколи); свеклы одинъ родъ, но она хороша

вкусомъ; морковь, рѣпа, рѣдька, земляная и паровая (круглаго рѣдиса нѣтъ, а также нѣтъ красной паровой рѣдьки); лукъ обыкновенный, рѣпчатый (есть шарлотъ и бѣлый крупный лукъ, но мало; много сѣютъ сѣмяннаго лука для употребленія зеленымъ; чеснокъ, петрушка, пастарнакъ. Сельдереи мало и она мѣлка, но, кажется, ее не такъ надобно садить. Въ Москвѣ огородники сѣютъ сельдерею рано въ парники, и въ Маѣ разсаживаютъ въ гряды. Горохъ, простой и сахарный, бобы, тыквы выспѣваютъ хорошо и есть разныхъ родовъ. Арбузы и дыни могутъ хорошо родиться въ парникахъ, но дыни родятся и на грядахъ, только мѣлкія. Подсолнечники выспѣваютъ худо. Кукуруза не выспѣваетъ вовсе. Фасоль, или Турецкіе бобы, могутъ родиться, но ихъ не употребляютъ въ пищу и не стараются разводить. Хрѣнъ родится хорошо, но объ немъ мало заботятся — посадятъ куда-нибудь въ уголъ и онъ растетъ самъ по себѣ. Его необходимо

разсаживать, по крайней мѣрѣ, года через три. Сѣютъ горчицу, болѣе сѣрую, извѣстную подъ именемъ Китайской, но года черезъ два она выраждается и бываетъ не хороша. Изъ душистыхъ травъ въ Иркутскѣ разведены: укропъ, чаберъ, шалфей, мята, зоря, ромашка. Салатъ есть разныхъ родовъ. Кромѣ исчисленныхъ мною родовъ овощей и зелени могутъ быть разводимы съ успѣхомъ и другія разныхъ родовъ овощи и зелень. Лѣтъ двадцать тому въ Иркутскѣ не было спаржи, цвѣтной капусты, сафоя и брунколя, фасоли, луку, порею, земляныхъ грушъ, шпината, Англійской мяты, эстрагона, щавеля, цикорію. Щавель растетъ дикій по полямъ, но его не употребляютъ. Цикорія много дикаго, и изъ него иногда дѣлаютъ салатъ. Есть особый родъ цикорія, который употребляется для кофе. Онъ въ первый годъ не цвѣтетъ, а на другой годъ пускаетъ стволъ. Цвѣты у него голубые, султаномъ. Огородами, какъ я сказала выше, занимаются жен-

щины, и только иногда копаютъ гряды мужчины. Огороды при домахъ небогатыхъ жителей составляютъ средство пропитанія, ибо многіе, имѣя большія мѣста, продаютъ на рынкѣ овощи. Собственно же огородниковъ, которые занимались бы огородничествомъ, нѣтъ, хотя я увѣрена, что можно имѣть отъ того въ Иркутскѣ большія выгоды: землю купить или нанять можно не дорого; унавоживанія она не требуетъ, а доказательствомъ, что можно разводить съ успѣхомъ разныхъ родовъ растенія, можетъ служить то, что мята, заря и другія растенія иногда остаются на зиму въ грядахъ и не вызябаютъ. Одинъ чиновникъ выписалъ изъ Россіи горохъ и бобы разныхъ родовъ, и они такъ хорошо родились, что такой величины и вкуса я не видывала даже въ Россіи. Макъ высѣваетъ хорошо, но изъ него не бьютъ масла; его замѣняетъ орѣховое, изъ кедровыхъ орѣховъ. Желательно, чтобы въ Иркутскѣ введено было сѣяніе картофеля подъ

соху. Способъ сѣять картофель подъ соху на поляхъ много можетъ облегчить трудъ, и можно въ гораздо большемъ количествѣ разводить сіе полезное растеніе. Крестьяне Иркутскіе сѣютъ на поляхъ горохъ и рѣпу и они родятся хорошо. Изъ ближнихъ деревень привозятъ на продажу въ городъ картофель, морковь, свеклу. Съ большимъ удовольствіемъ читала я, что заботливостью попечительнаго правительства заведены теперь въ Сибири опытные земледѣльческіе хуторы. При плодородной почвѣ Сибирской, они принесутъ большую пользу, ибо первое, что можно будетъ доставать сѣмяна съ хуторовъ, а второе, что туземцы научатся обработывать землю подъ овощи сохою, какъ во многихъ мѣстахъ Россіи это уже принято.

Табакъ и хмѣль съ давнихъ временъ разводятся въ Иркутскѣ; климатъ и плодородная почва благопріятствуютъ симъ двумъ важнымъ отраслямъ промышлености. Но все это, такъ-сказать, разводится для себя, въ

небольшомъ количествѣ. Земли удобной много, но никто не брался до сихъ поръ завести табачныя плантаціи и хмѣльники. Помню, что прежде были хмѣльники въ городѣ при огородахъ, но ихъ запретили, и теперь они находятся въ предмѣстіяхъ города и въ деревняхъ.

Въ поляхъ около Иркутска растетъ дикій лукъ, но жители его не собираютъ. Есть растеніе, также растущее въ поляхъ, родъ чесноку, называемое *черемша*. Его собираютъ и заготовляютъ деревенскіе и нѣкоторые изъ небогатыхъ городскихъ жителей на-зиму, и хранятъ пересыпая солью.

ГЛАВА III.

Практическія замѣчанія о садоводствѣ въ Дерптѣ.

Дерптъ, или какъ и нынѣ называютъ его Русскіе, *Юрьевъ*, въ-старину славился своими садами. Не смотря на многія перемѣны, войны и пожары, и нынѣ въ Дерптѣ и его окрестностяхъ довольно много садовъ. На каждой мызѣ найдете садъ, а иногда и два. Роды садовыхъ плодовъ тамъ слѣдующіе: яблоки, груши, сливы, вишни, черешня.

Яблоки бывають разныхъ сортовъ, но совсемъ другіе противъ тѣхъ, какія родятся въ Великороссійскихъ губерніяхъ. Между ними есть очень вкусныя. Должно полагать, что Дерптскіе сады были разведены отъ деревьевъ, привезенныхъ изъ-за границы. Есть въ Дерптѣ родъ яблоковъ, называемыхъ *Любскими*; они въ родѣ тѣхъ, которыя въ Курскѣ называются «добрый крестьянинъ,» сохраняются долго и хороши на вкусъ. Грушь и сливъ нѣтъ хорошихъ родовъ. Вишни и черешня (которую называютъ въ Дерптѣ *морель*) очень хороши, особливо черешня; ея два рода, бѣлая и розовая. Изъ плодовитыхъ кустарниковъ барбарисъ, крыжовникъ разныхъ родовъ, смородина черная, бѣлая и красная, малина бѣлая и красная. Въ Дерптѣ есть садовники, имѣющіе свои домы и при нихъ сады, парники и оранжереи. У многихъ жителей есть также сады, а иные разводятся вновь. Нѣкоторые изъ жителей Дерпта снимаютъ сады въ городѣ и на мы-

захъ; плоды отчасти продаютъ въ Дерптѣ, а остальные отправляютъ въ Петербургъ. Латыши, также имѣя сады, привозятъ продавать яблоки въ городъ. Торговлею яблоками занимаются вообще Русскіе мѣщане, Нѣмцы и Чухны. Въ садахъ Дерптскихъ разводятъ клубнику и землянику лучшихъ родовъ.

Кромѣ Нѣмцовъ и Чухонъ, которые занимаются огородничествомъ, Русскіе жители Дерпта имѣютъ особенно большіе огороды, хорошо обработанные. Сверхъ того въ Дерптъ пріѣзжаютъ огородники-Ростовцы, нанимаютъ земли, и торгуютъ цѣлое лѣто зеленью и овощами. Можно довольно рано пользоваться въ Дерптѣ овощами и зеленью, ибо у многихъ садовниковъ и огородниковъ-Ростовцовъ есть парники, гдѣ они выращиваютъ дыни, арбузы, огурцы и разную зелень. Отъ нихъ, хотя не въ большомъ изобиліи, но можно достать спаржу, цвѣтную капусту, артишоки, сафой, а лѣтомъ бываетъ боль-

шое обиліе гороха, фасоли, бобовъ, картофеля. Другіе огородные овощи суть: свекла, морковь, рѣпа, брюква, рѣдька, земляная и паровая, коренья, какъ-то: петрушка, пастарнакъ, сельдерей, огурцы, тыквы, картофель, лукъ сѣянецъ, рѣпчатый, шарлотъ, порей, чеснокъ, салатъ разныхъ родовъ, шпинатъ, щавель. Всѣ, кто имѣетъ огородъ, разводитъ цикорій для кофе, какъ для себя, такъ и для продажи. Странно, что хрѣнъ почти у всѣхъ въ большомъ употребленіи, но его разводятъ мало и небрежно, хотя это полезное растеніе весьма мало требуетъ за собой ухода. Также мало разводятъ мяты, зари, ромашки, шалфея. Кукуруза не выспѣваетъ, и хотя не совсемъ спѣлая она годилась бы въ пикули, но ее вовсе не садятъ. Подсолнечниковъ и земляныхъ грушъ разводятъ мало; эстрагонъ можно достать только у нѣкоторыхъ садовниковъ; укропъ въ большомъ употребленіи для приправы кушанья, а равно зелень петрушки и кервель.

Многіе овощи даже и Русскіе въ Дерптѣ называютъ иначе, нежели въ Россіи: морковь *борканъ*, брюкву *калика*. На рынокъ, гдѣ всегда продаютъ овощи огородники и многіе изъ жителей, сверхъ-того привозятъ овощи съ мызъ, а во время ярмарокъ береговые жители Чудскаго озера много доставляютъ для продажи капусты и луку. Нигдѣ въ Россіи не видала я, чтобы столько разводили картофеля. Кромѣ огородовъ на мызахъ, имъ засѣяны поля, и надобно сказать, нигдѣ его столько не употребляютъ, какъ въ Остъ-Зейскихъ губерніяхъ. Картофель составляетъ тамъ ежедневную пищу, и кромѣ того изъ него гонятъ вино и дѣлаютъ муку. Послѣ картофеля самая любимая пища простаго народа въ Дерптѣ бобы; изъ нихъ варятъ супъ, прибавляя крупы, заправляя мукой съ масломъ и подливая молока. Можно сказать еще, что нигдѣ столько не занимаются цвѣтоводствомъ, какъ въ Дерптѣ и вообще въ Лифляндіи. Во всѣхъ садахъ,

особенно у Нѣмцовъ, найдете цвѣты и въ каждомъ домѣ горшки съ цвѣтами. Съ начала весны до осени на рынкѣ продаютъ букеты цвѣтовъ. Каждый семейный праздникъ не обходится безъ цвѣтовъ. Роды цвѣтовъ въ Дерптѣ тѣ же, какіе разводятся въ Россіи, но нѣжные цвѣты, какъ то: тюльпаны, нарцизы, лилеи, гіацинты, разводятъ болѣе въ горшкахъ, въ комнатахъ и въ оранжереяхъ. Также много въ горшкахъ въ комнатахъ бываетъ рѣдкихъ иностранныхъ цвѣтовъ. Розы разведены въ садахъ.

Табаку въ Дерптѣ не разводятъ, ни въ городѣ, ни на мызахъ, хотя нѣтъ сомнѣнія, что онъ могъ бы расти хорошо. Также нигдѣ въ окрестностяхъ Дерпта не видала я хмѣльниковъ, хотя и табакъ и хмѣль тамъ во всеобщемъ употребленіи.

ГЛАВА IV.

Практическія замѣчанія о садоводствѣ въ Одессѣ.

Кому неизвѣстно, что Одесса прекрасный, торговый и многолюдный городъ, возникшій, какъ-будто волшебствомъ, на мѣстѣ, гдѣ, нѣтъ еще тому пятидесяти лѣтъ, была бѣдная Турецкая деревня Хаджибей. Невозможно ожидать послѣ сего, чтобы въ Одессѣ было обширное садоводство, но за всемъ тѣмъ положено уже тамъ прочное начало

садоводства, или лучше сказать, Одесса уже щеголяетъ своими садами. Весь берегъ приморскій застроенъ огромными домами прекрасной архитектуры и при многихъ разведены сады, а передъ домами зеленѣетъ приморскій булеваръ, любимое гулянье Одесской публики. Сады по скату горы, что̀ все вмѣстѣ дѣлаетъ прекрасный видъ съ моря. Въ срединѣ города мало садовъ, особенно на большихъ улицахъ. Есть передъ домами палисадники съ цвѣтниками, акаціями и сиренью. Жители гуляютъ всего болѣе на приморскомъ булеварѣ, въ Городскомъ и Ботаническомъ садахъ. Много садовъ находится въ предмѣстіяхъ города. Хуторы, разсѣянные по морскому берегу, всѣ имѣютъ большіе сады и виноградники. По дорогѣ къ Луиздорфу, Нѣмецкой колоніи, дорога почти безпрерывно усѣяна хуторами, при которыхъ сады и виноградники. Трудолюбивые колонисты, Нѣмцы, завели сады, виноградники и огороды въ Луиздорфѣ. Передъ чистенькими

домиками колонистовъ видите палисадники и въ нихъ цвѣты. Потому можно сказать, что Одесса и ея окрестности уже и теперь богаты садами. Ботаническій садъ можно назвать разсадникомъ, изъ коего можно получать разные роды плодовитыхъ деревьевъ. Прежде думали, что невозможно развести въ Одессѣ и въ ея окрестностяхъ сады и лѣса, но опытъ доказалъ противное. *Пересыпь*, предмѣстіе Одессы, засажена на большое пространство деревьями, которыя растутъ успѣшно. Въ Одессѣ возникаютъ въ садахъ деревья, усвоенныя тамошнему жаркому климату: абрикосы, вишни, черешня, яблоки, груши, кизиль, тополи, каштаны. Акаціи есть разныхъ родовъ и особенно прелестна бѣлая душистая акація; она растетъ въ Одессѣ хорошо и цвѣты ея употребляютъ въ пищу: дѣлаютъ растворъ на яицахъ, съ мукою и сахаромъ, обмакиваютъ въ него цвѣты бѣлой акаціи, жарятъ въ маслѣ и подаютъ, какъ пирожное. Каштаны цвѣтутъ, но не

приносятъ плода. Лучше всего удались абрикосы; ихъ множество и они дешевы, такъ, что пудъ абрикосовъ стоитъ иногда два рубля. Малина и смородина не родится въ Одессѣ. Крыжовника крупнаго нѣтъ. Клубнику привозятъ изъ Константинополя. Виноградъ весьма дешевъ и довольно хорошъ, хотя и уступаетъ во вкусѣ Крымскому; въ урожайный годъ пудъ винограда стоитъ 1 р. 20 коп. — Земледѣльческое Общество занимается въ Одессѣ неутомимо распространенiемъ садоводства и огородничества. Трудолюбивымъ хозяевамъ даютъ награды за успѣшное разведенiе плодовыхъ деревъ и овощей. Овощи особенно разводятъ въ колонiяхъ и на хуторахъ, а также привозятъ ихъ изъ ближнихъ селенiй, такъ, что въ Одессѣ всегда большое обилiе овощей и фруктовъ. Кромѣ базаровъ Стараго, Новаго и Греческаго, лѣтомъ, особенно осенью, площадь на выѣздѣ изъ города, за Старымъ Базаромъ, уставлена бываетъ возами. Сверхъ-того построены

еще шалаши, гдѣ продаютъ также овощи. Картофеля въ Одессѣ два рода, подъ названіями *Польскаго* и *Саксонскаго*. Польскій почитается лучшимъ. Онъ желтый и разсыпчатый. Саксонскій бѣловатъ и водянистъ. Другія овощи тѣ же, что и вездѣ, кромѣ нѣкоторыхъ, которыя неизвѣстны въ Россіи. Изъ нихъ замѣчательны слѣдующіе роды: *Греческіе бураки*, или свекла круглая, какъ рѣпа, и весьма вкусная; продолговатыя *тыквы* (вообще тыквы въ Одессѣ называютъ *кабаками*); *памидоры* (амурныя яблоки), необходимая приправа для кушанья; въ Одессѣ употребляютъ памидоры въ борщѣ и въ соусы; *баклюшаны*, родъ огурцовъ, синеватаго цвѣта, ихъ начиниваютъ и подаютъ подъ соусомъ; кукуруза, которая родится очень хорошо, но ея мало употребляютъ. Во всю зиму можно пользоваться въ Одессѣ зеленью. Коренья сажаютъ въ землю въ погребахъ и зелень разводятъ тамъ же. Въ Мартѣ начинаютъ продавать крапиву; въ Ап-

рѣлѣ и Маѣ продаютъ уже полевую спаржу, которая довольно вкусна. Но чего нѣтъ, то и дорого: не смотря на изобиліе прекрасныхъ фруктовъ, груды лимоновъ, апельсиновъ, гранатовъ,—зимой привозятъ въ Одессу клюкву и ее покупаютъ тамъ весьма охотно. Изъ Константинополя привозятъ въ Одессу исполинскую цвѣтную капусту; она такого огромнаго размѣра, что одного кочана довольно для стола довольно большому семейству, и кто не былъ самъ въ Одессѣ, тотъ почтетъ разсказъ объ этой великанѣ-капустѣ дружкой разсказа о *Римскомъ огурцѣ* нашего Крылова.

ОТДѢЛЕНІЕ IV.

ОГОРОДНИЧЕСТВО.

ГЛАВА I.

Разведеніе картофеля обыкновеннымъ образомъ, отводками и сѣменами.

Послѣ земледѣлія, огородничесво составляетъ важнѣйшую часть сельскаго и городскаго хозяйства. Занимаясь огородничествомъ въ большомъ размѣрѣ, разводя, кромѣ овощей употребляемыхъ въ пищу, лекарственныя и красильныя растенія, табакъ, хмѣль, кукурузу и другія, замѣняющія хлѣбъ, огородникъ получитъ хорошій доходъ. Но для

успѣшнаго разведенія растеній надобно обращать вниманіе на климатъ и почву земли, *гдѣ* и *что* можетъ быть съ пользою разводимо и хорошо родиться. Россія раскинулась на такомъ огромномъ пространствѣ, заключая въ себѣ столько различныхъ климатовъ, что къ каждому изъ нихъ должно приноравливаться, смотря по мѣстности и разводить только то, что съ успѣхомъ можетъ произрастать и болѣе приносить выгоды.

Около ста лѣтъ прошло, какъ у насъ въ Россіи начали разводить *картофель*, но до сихъ поръ онъ всё еще мало вошелъ въ употребленіе между нашими крестьянами. Они не знаютъ и не убѣдились опытами, какую пользу могутъ извлекать изъ картофеля, засѣвая, его въ большомъ объемѣ. Во время неурожаевъ картофель служитъ подспорьемъ хлѣба, а по нуждѣ можетъ и совсемъ его замѣнить. Мѣлкій картофель можетъ быть употребляемъ для корму скота, Русскій крестьянинъ не заботится, что будетъ впе-

редъ, и въ урожайный годъ онъ ѣстъ хлѣбъ, а въ голодный мѣшаетъ въ хлѣбъ мякину, траву, кору, и всё таки картофеля не сѣетъ, потому что отецъ его и дѣдъ не сѣяли картофеля. Въ урожайные годы крестьянинъ запасаетъ на-зиму скоту сѣно или солому, а если погода ни хлѣбу, ни сѣнокосамъ не благопріятствовала, и у него не хватитъ на-зиму кòрма, онъ не задумается, и будетъ стаскивать съ крыши солому и кормить ею скотъ, не заботясь, что такого кòрма не на долго станетъ, и что отъ того нерѣдко лишается онъ послѣдней своей лошади или коровы.

Положимъ, что крестьянина можно еще извинить, если онъ держится старыхъ обычаевъ, но помѣщику непростительно. Почему наши помѣщики до сихъ поръ гонятъ вино изъ хлѣба, а не изъ картофеля, какъ дѣлаютъ это помѣщики Остъ-Зейскихъ губерній? Скажутъ, куда намъ дѣваться съ хлѣбомъ? Запасъ не отяготитъ, и когда есть запасный хлѣбъ, неурожайные годы не будутъ такъ

тягостны народу. Везите вашъ хлѣбъ въ столицы, въ малоземельныя губерніи; усильте отпускъ его за границу. Знаю, что возразятъ на это: у насъ дурныя дороги, трудно сообщеніе, провозъ будетъ стоить дороже цѣны, но во-первыхъ, въ большей части Россіи зимою сообщеніе легкое и мужики свободны; во-вторыхъ, отъ чего отъ насъ везутъ хлѣбъ, не только въ другія государства, но даже въ другія части свѣта, а у насъ въ Россіи хлѣбъ провоза не стоитъ?

Правительство употребляетъ всѣ средства обезпечить и упрочить народное благосостояніе. Велѣно было устроить запасные магазины, а теперь, видя какую пользу можетъ доставить картофель, оно положило награды за успѣшное разведеніе картофеля крестьянами. Помѣщики съ своей стороны также должны содѣйствовать, побуждая крестьянъ разводить картофель, и сами первые дожны показывать примѣръ своимъ крестьянамъ

Еще въ 1765-мъ году императрица Елисавета Петровна, а потомъ въ 1797-мъ году императоръ Павелъ I-й предписывали повсемѣстно разводить картофель.

Выключая губерніи Московскую, Петербургскую и Остъ-Зейскія, на поляхъ подъ соху, сѣютъ у насъ картофеля очень мало, а садятъ его по деревнямъ и по городамъ въ огородахъ. Лучшая подъ картофель земля глинисто-песчаная и черно-песчаная, а на землѣ черноземной и жирной картофель родится водянистый, не вкусный, и бываетъ много пустыхъ внутри картофелинъ. Потому, въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ необходимо удобреніе, лучше употреблять вмѣсто навоза древесные листья, разную ботву, перегнившія щепы, илъ изъ болотъ и прудовъ. Землю подъ всѣ овощи надобно удобрять съ осени. По снятіи картофелю, ботву его оставлять на полѣ для удобренія земли. Если нѣтъ вышесказанныхъ удобреній, то землю слегка унавозить, потомъ вспахать, проборонить и оста-

вить до весны, а весною снова вспахать. Дѣлать гряды, или садить картофель подъ соху, зависитъ отъ воли хозяина. Когда картофель взойдетъ и зелень его будетъ величиною вершка въ два, тогда опять проборонить. Польза отъ сего послѣдняго боронованья та, что потомъ не нужно полоть. Садятъ еще картофель такимъ образомъ: вспахавъ и проборонивъ землю, прогрести лопатой борозды, или проѣхать сохою, какъ поступаютъ Ростовскіе огородники, сдѣлать гряды, а потомъ заостреннымъ коломъ натыкать дыръ, одна отъ другой на пол-аршина, глубиною вершковъ въ пять и садить въ каждую по одной картофелинѣ. Посаженный такимъ образомъ картофель родится хорошо и бываетъ крупный. Въ городахъ гряды обыкновенно копаютъ заступомъ, и выровнявъ граблями садятъ на нихъ картофель.

Въ Россіи разведенъ картофель разныхъ породъ, круглый и продолговатый, обыкновенный желтый, и круглый и продолговатый

красный, но втораго мало. Въ Одессѣ есть картофель двухъ породъ, одинъ извѣстенъ подъ названіемъ *Польскаго*, другой подъ именемъ *Сансонскаго*. Польской желтый, разсыпчатый, а Саксонскій бѣловатый, водянистый. Для сажденія должно отбирать лучшій картофель, хотя не очень крупный, но и не мѣлкій. Кромѣ обыкновеннаго способа сѣять картофель подъ соху, или садить, можно разводить картофель отводками и сѣменами. Когда ботва у картофеля выростетъ въ четверть, ее должно срѣзать, срѣзанныя вѣточки посадить въ приготовленныя гряды и полить, на другой день еще полить, а если стоитъ сухая и жаркая погода, поливать дня четыре, и не мѣшаетъ даже недѣлю, пока вѣточки хорошо примутся. Сѣмена картофельныя приготовляются слѣдующимъ образомъ: когда отцвѣтетъ картофель, то завяжется плодъ его въ видѣ виноградныхъ кистей, и въ нихъ заключаются картофельныя сѣмена. Сѣменныя яблочки эти круглыя, зеленыя и къ осени до-

стигаютъ величины небольшой сливы. Осенью, когда яблочки сѣменныя созрѣютъ, отобрать самыя крупныя и спѣлыя, вздѣть на нитки, повѣсить въ тепломъ покоѣ, и дать имъ висѣть мѣсяцъ, или болѣе, до тѣхъ поръ, пока внутренность сдѣлается мягка и сѣмена отстанутъ. Тогда, разрѣзавъ каждое яблочко на-двое, вычистить сѣмечки, промыть хорошенько въ холодной водѣ, откинуть на сито и дать просохнуть. Весною сѣять въ приготовленныя грядки, и если сухая погода, то поливать раза два въ недѣлю. Когда взойдетъ молодой картофель и выраститъ вершка въ два, разсадить его осторожно, разстояніемъ одинъ отъ другаго на четверть аршина, и полить. Картофель отъ сѣменъ и вѣтокъ въ первый годъ будетъ очень мѣлокъ и для употребленія въ пищу не годится, но онъ пригоденъ для посѣва. Посредствомъ сѣменъ можно разводить картофель лучшихъ родовъ, выписывая сѣмена изъ-за границы. Возобновлять картофель посред-

ствомъ сѣмянъ, года черезъ два или три, необходимо. Картофель, какъ всѣ другія растенія, имѣетъ свои болѣзни, выраждается, дѣлается мѣлкимъ и невкуснымъ, а потому должно возобновлять его, приготовляя сѣмяна какъ здѣсь описано.

Вотъ еще испытанный способъ имѣть весною свѣжій и вкусный картофель, въ то время когда достать его весьма трудно: Въ концѣ Іюня, или въ Іюлѣ, посадить картофель, какъ обыкновенно садятъ его, но нѣсколько чаще, вершка на четыре одну картофелину отъ другой. Когда картофель взойдетъ, и окажется въ немъ много сорныхъ травъ, то ихъ надобно выполоть, и болѣе за нимъ ни какого ухода не нужно. Осенью, когда начнутся морозы, ботву у картофеля срѣзать вершка на два отъ земли, насыпать пальца на три земли, а сверхъ земли, наложить на пол-аршина соломы, моху или древесныхъ листьевъ. Если будете засыпать соломою, то ее предварительно надобно изрубить. Весною,

когда сойдетъ снѣгъ, солому снять и выкапывать картофель по мѣрѣ надобности.

Кромѣ вкусной пищи, отчасти замѣняющей хлѣбъ, и служащей приправою многимъ кушаньямъ, картофель идетъ на многое другое. Изъ него гонятъ вино, дѣлаютъ патоку, приготовляютъ муку и крупу, а прибавляя его въ ржаной хлѣбъ, варятъ изъ него, по-поламъ съ мукою, пиво, и если есть лишній, или мѣлкій картофель, можно кормить имъ скота и птицу.

ГЛАВА II.

Капуста и капустныя сѣмяна.

После картофеля, въ хозяйственномъ быту самое необходимое растеніе *капуста.* Особенно у Русскихъ, отъ Петербурга до Якутска, капуста въ употребленіи круглый годъ, въ разныхъ видахъ, свѣжая и квашеная. Русскіе не привыкли къ супамъ и наше національное кушанье, *щи*, даже вошло въ пословицу: *щей горшокъ да самъ большой.* Далѣе Якутска капуста родится плохо.

Капусты есть множество родовъ, Англійская, Голландская, сахарная, остроголовка, красная, пестрая, Коломенская (почитаемая въ Москвѣ лучшею копорка, простая Русская, сафой, брунколь, цвѣтная и много другихъ породъ. Жаль, что у насъ мало разводятъ капусты разныхъ лучшихъ родовъ, и въ общемъ употребленіи, почти исключительно вездѣ, простая Русская капуста. Возобновленіе посредствомъ сѣмянъ могло бы улучшить во многихъ мѣстахъ породы капусты. У насъ почти нѣтъ раннихъ породъ, а также, кромѣ большихъ городовъ, трудно гдѣ-нибудь съискать цвѣтную капусту, сафой и брунколь.

Капусту сначала сѣютъ въ разсадники, или парники. Времени для сѣянья разсады опредѣлить нельзя, и въ нѣкоторыхъ мѣстахъ сѣянье производится въ Апрѣлѣ, въ другихъ въ Маѣ, смотря по удобству. Разсадники капустные накрываютъ досками, а сверхъ нихъ войлоками, или соломенными щитками; если погода ясная и теплая, то днемъ

разсадники открываютъ. Когда разсада выраститъ листовъ въ шесть, ее пересаживаютъ въ гряды, разстояніемъ кочанъ отъ кочана на пол-аршина, и тотчасъ поливаютъ, а если погода сухая, то продолжаютъ поливать нѣсколько дней, сряду, т. е., дня три и четыре, пока капуста примется, а потомъ поливать должно раза три въ недѣлю. Давши капустѣ укрѣпиться, должно ее огрести, т. е., разсаживать капусту, дѣлая лунки, или ямки, чтобы удобнѣе было поливать; лунки заровнять землею, и пригрести землю къ корню кочана въ видѣ бугорка. Послѣ огребанья капуста не требуетъ никакого ухода, а развѣ только придется ее выполоть. Когда капуста начнетъ виться, нижній листъ ея должно обламывать, и онъ годится въ кормъ скоту и птицѣ, а между-тѣмъ онъ не вытягиваетъ напрасно изъ растенія соковъ. Ростовскіе огородники обыкновенно сѣютъ раннюю капусту, а также сафой, брунколь и цвѣтную капусту, въ Апрѣлѣ въ парники, а въ

Маѣ разсаживаютъ ее въ гряды; позднюю сѣютъ на грядахъ, закрывая на ночь рогожами, или соломенными щитиками.

Капуста преимущественно любитъ черноземную землю, смѣшанную съ пескомъ, и мѣста низменныя и влажныя. Въ дождливое лѣто въ низкихъ мѣстахъ, заводятся однакожь на капустѣ черви (слизняки). Сколько ни было писано о насѣкомыхъ, истребляющихъ капустную разсаду, и о способахъ уничтожать земляныхъ блохъ, червей и гусеницъ капустныхъ, но нѣтъ ни одного вѣрнаго средства избавиться отъ сихъ истребителей. Совѣтуютъ усыпать гряды золою, поливать табачнымъ настоемъ, мыльною водою, но всѣ сіи средства не избавляютъ отъ насѣкомыхъ. Вотъ одно изъ вѣрныхъ, испытанныхъ средствъ сберечь разсаду: когда разсадники или парники, совсемъ готовы, надобно полить ихъ кипяткомъ, накрыть рогожами и оставить сутки на-двои, а потомъ сѣять разсаду. Горячая вода уничтожитъ всѣ зародыши и личинки насѣкомыхъ, и по-

тому послѣ сего ни черви, ни другія насѣкомыя не заводятся, а между-тѣмъ средство это самое простое и ничего не стоющее.

Кто желаетъ имѣть хорошія, домашнія, капустныя сѣмяна, тотъ долженъ поступать слѣдующимъ образомъ: отобравши лучшіе кочаны капусты, въ продолженіе зимы сохранять ихъ въ тепломъ погребѣ. Весною, когда начнутъ садить овощи, приготовить гряду, вскопавши и удобривши ее навозомъ, и хорошенько разрыхливши, чтобы земля была самая мягкая. Вынувъ изъ погреба кочаны, очистить ихъ отъ верхнихъ гнилыхъ листьевъ, посадить въ приготовленную гряду, и оставя поверхъ земли, не болѣе какъ на палецъ, обсыпая кругомъ каждый кочанъ черноземомъ, прикрыть сверху навозомъ и поливать каждой день по-немногу, а когда покажется зелень, то поливать два раза въ недѣлю. Посаженные такимъ образомъ на сѣмяна кочаны вырастаютъ довольно высоки, а чтобы они не повалились, надобно

воткнуть возлѣ каждаго кочана тычинку и подвязать его. Осенью созрѣвшія сѣмяна срѣзать, чтобы они не обсыпались, перевязать въ пучечки и повѣсить на солнце. Давши сѣмянамъ совершенно высохнуть надобно ихъ обмолотить, вывѣять, ссыпать въ мѣшечки и держать въ сухомъ мѣстѣ.

ГЛАВА III.

Морковь, свекла, пустарнакъ, петрушка, селдерея и добываніе изъ нихъ сѣмянъ.

МОРКОВЬ.

Моркови можно насчитать болѣе десяти родовъ, но здѣсь будемъ мы говорить только о тѣхъ родахъ моркови, которые намъ случалось видать, или имѣть у себя въ огородѣ. Таковы суть: *коротель*, ранняя, красная сладкая, которую сѣютъ въ парникахъ; обыкновенная длинная красная; желтая Турецкая.

Нигдѣ не видала я моркови такой величины и такого вкуса, какъ морковь Китайская, которую привозятъ Китайцы изъ Маймачинъ въ Кяхту. Ее легко можно бы развести у насъ въ Россіи, ибо стоило бы только сберечь коренья на зиму, а весною отобрать лучшіе изъ нихъ и посадить на сѣмяна. Китайцы великіе мастера выращать огородныя овощи необыкновенной величины.

Морковь любитъ землю черноземную, тучную и рыхлую. Приготовя грялы, надобно сѣять морковь не часто, ибо, если морковь посѣять очень часто, она вытянется въ ботву и ея коренья будутъ мѣлки. Посѣявши морковныя сѣмяна, прикрыть ихъ слегка тонкимъ слоемъ чернозема, что дѣлается для того, что морковныя сѣмяна чрезвычайно легки, и въ сухую погоду уносятся вѣтромъ. Если морковь сѣютъ рано, то лучше сѣять ее сухими сѣмянами. Она всходитъ обыкновенно черезъ двѣ недѣли, но вездѣ нужно принаравливаться къ мѣстности. Ранніе всходы моркови

могутъ пропадать отъ утренниковъ, и чтобы избѣжать этого, лучше сѣять нѣсколько позднѣе. Для скорѣйшаго всхода, за сутки до посѣва, морковныя сѣмяна должно намочить въ крѣпкомъ навозномъ настоѣ, и тогда, вмѣсто двухъ недѣль, морковь взойдетъ дней въ пять. Если погода стоитъ сухая, необходимо, должно морковь поливать, пока она укрѣпится. Послѣ того не нужно болѣе никакого ухода, и только надобно выполоть. Морковь всѣхъ родовъ сѣютъ и взращиваютъ точно такъ, какъ описано.

СВЕКЛА.

Свеклы также бываетъ много родовъ: бѣлая, красная, круглая рѣпообразная (я видала ее въ Одессѣ; она цвѣтомъ красная и очень вкусна). Вообще всѣ роды свеклы любятъ землю черноземную. Свеклу можно садить и сѣять, но кажется садить гораздо лучше, ибо при сѣя-

ніи часто случается, что въ одномъ мѣстѣ посѣютъ густо, а въ другомъ рѣдко, но когда сѣмяна садятъ, этого не можетъ случиться. Отобравши хорошія, крупныя сѣмяна, надобно мочить ихъ сутки въ крѣпкомъ навозномъ настоѣ, а потомъ садить въ приготовленныя гряды, по одному зерну, разстояніемъ зерно отъ зерна вершка на два. Болѣе за свеклою никакого ухода не нужно, кромѣ того, что разъ или два, должно выполоть сорныя травы.

ПУСТАРНАКЪ.

Пустарнакъ сѣютъ рано весною, ибо всходы его не боятся утреннихъ морозовъ. Онъ любитъ землю черноземную, смѣшанную съ пескомъ, но хорошо родится и на почвѣ черноземно-глинистой. Сѣять его надобно какъ можно рѣже, и во все лѣто не требуетъ онъ за собою никакого ухода, кромѣ полотья. Если весна сухая, не худо поливать пустарнакъ раза два въ недѣлю.

ПЕТРУШКА.

Петрушка бываетъ разныхъ родовъ, сахарная, зеленая, кудрявая и проч. Петрушку можно сѣять весною и осенью, сухими и размоченными сѣмянами. Посѣянная сухими сѣмянами, петрушка всходитъ не ранѣе четырехъ недѣль. Если петрушку посѣютъ въ глубокую осень сухими сѣмянами, она до морозовъ не взойдетъ, и только сѣмяна приготовятся къ весеннему всходу. Тогда на-зиму должно прикрыть ее навозомъ на вершокъ, или на два, толщиною. Если сѣютъ весною, то сѣмяна сначала надобно намочить въ навозномъ настоѣ, и дать имъ стоять сутки, и уже послѣ того сѣять. Петрушку должно садить въ землю черноземную и рыхлую. Ростовскіе огородники сѣютъ петрушку рано весною въ парники и часть ея продаютъ зеленью, а оставшуюся разсаживаютъ въ гряды.

СЕЛЬДЕРЕЯ.

Сельдерею сѣютъ обыкновенно весною въ парники, и уже потомъ разсаживаютъ въ

гряды, разстояніемъ одну отъ другой на четверть. Земля подъ сельдерею надобна черно-земная-песчаная, или глинисто-черноземная. Послѣ разсадки сельдерею надобно поливать, пока растеніе укоренится, и если будетъ нужно, то выполоть, въ томъ весь уходъ за сельдереею.

СѢМЯНА.

Сѣмяна всѣхъ описанныхъ овощей получаются отъ кореньевъ. Выдравши лучшіе коренья, надобно обрѣзать концы ихъ, посадить коренья въ хорошо унавоженную землю, и если они пустили уже зелень, что̀ часто случается, то при посадкѣ зелень оставить на виду, обсыпая кругомъ навозомъ. Садить коренья надобно одинъ отъ другаго не ближе полу-аршина. Посадивъ ихъ, должно поливать, и если погода сухая, то поливать черезъ день, пока хорошо примутся. Когда зелень выраститъ вершковъ въ шесть,

поставить тычинки, или вдоль грядъ протянуть жердочки, прикрѣпивъ ихъ къ кольямъ, и привязать къ нимъ растенія. Посаженныя для сѣмянъ растенія вытягиваются довольно высоко, и потому, если ихъ не подвязывать, они могутъ повалиться, или можетъ сломать ихъ вѣтромъ. Давши сѣмянамъ созрѣть, но не допуская ихъ обсыпаться на грядѣ, срѣзывать, а потомъ связать пучками, повѣсить на солнце, и когда они совершенно высохнутъ, обмолотить, вывѣять, ссыпать въ мѣшечки, и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

ГЛАВА IV.

Рѣдисъ, рѣдька, рѣпа, брюква.

РѢДИСЪ.

Паровой рѣдьки, или *рѣдиса*, есть нѣсколько родовъ: круглая, бѣлая и розовая, длинная бѣлая, ранняя и ежемѣсячная. Кто желаетъ имѣть рѣдисъ во всякое время, то въ продолженіе лѣта сѣютъ его нѣсколько разъ, ранній въ парникахъ, а когда уже нечего опасаться утреннихъ морозовъ, то въ грядкахъ. Земля должна быть хорошая, черно-

земная, и рѣдисъ не требуетъ поливки въ самое сухое время. Называютъ рѣдисъ ежемѣсячною, потому что можно сѣять его всякій мѣсяцъ.

РѢДЬКА.

Обыкновенную большую рѣдьку почти никогда не сѣютъ въ особенныя гряды, а обсаживаютъ ею гряды, засѣянныя другими овощами, какъ то: огурцами, капустою, морковью, свеклою. Для лучшаго и скорѣйшаго всхода сѣмяна рѣдьки намачиваютъ въ водѣ и давши постоять сутки, садятъ ихъ, отступя отъ края гряды вершка на два. Садить рѣдьку лучше послѣ дождя.

РѢПА.

Рѣпы есть много родовъ, ранней и поздней. Раннюю сѣютъ въ парники, а позднюю въ концѣ Мая, или въ Іюнѣ, въ гряды. Рѣпою такъ же, какъ и рѣдькою, иногда

обсаживаютъ гряды. Въ деревняхъ сѣютъ рѣпу на полѣ. Рѣпа любитъ землю черноземную, тучную, а сѣять ее надобно довольно рѣдко, ибо посѣянная густо, бываетъ мѣлка.

БРЮКВА.

Брюкву сѣютъ сначала въ разсадники, какъ капусту, а потомъ, когда она выраститъ листовъ въ шесть, разсаживаютъ въ гряды. Садить брюкву должно не часто, одну отъ другой вершка на два. Брюквою такъ же обсаживаютъ гряды, какъ и рѣпою.

Сѣмяна рѣдьки, рѣпы и брюквы, получаются такъ же, какъ сказано о другихъ сѣмянахъ въ предшествовавшей главѣ. Если хотите имѣть хорошія сѣмяна рѣдиски, то высадивши изъ парниковъ, или грядъ, въ отдѣльную гряду, поступать, какъ выше сказано. Сѣмяна рѣдиски получаются въ одно лѣто.

ГЛАВА V.

Лукъ, порей, шарлотъ, чеснокъ.

Луку есть много родовъ, желтый и красный большой Голландскій, бѣлый Испанскій порей лѣтній и зимній, песочный зимній и шарлотъ. Кромѣ огородниковъ, которые садятъ лукъ разныхъ родовъ, во всеобщемъ употребленіи у насъ только два рода, *сѣянецъ* и *рѣпчатый*.

ЛУКЪ СѢЯНЕЦЪ.

Сѣянецъ обыкновенно сѣютъ весною сѣмянами, и въ первый годъ срѣзываютъ съ него только зелень, а луковицы оставляютъ зимовать въ грядахъ, прикрывши гряды слегка навозомъ. Весною, по стаяніи снѣгу, навозъ счищаютъ, и когда лукъ выростетъ довольно великъ, и его можно употреблять, выдергиваютъ вмѣстѣ съ головками, оставя сколько нужно на сѣмяна.

РѢПЧАТЫЙ ЛУКЪ.

Рѣпчатый, какъ и сѣянецъ, любитъ наиболѣе землю песчаную, слегка смѣшанную съ черноземомъ. Садятъ его обыкновенно на грядахъ луковицами; если луковицы мелкія, то по цѣльной луковицѣ, а если крупныя, то разрѣзываютъ на-двое, и даже на четверо, смотря по тому, сколько луковица пустила ростковъ. Срѣзавъ нижнюю часть

луковицы, садятъ ее, оставляя ростки на виду. Кромѣ полотья, за лукомъ не надобно никакого ухода.

ПОРЕЙ.

Зимній и лѣтній порей сѣютъ сѣменами въ парники, а потомъ разсаживаютъ въ гряды.

ШАРЛОТЪ.

Шарлотъ садятъ прямо на гряды луковицами, и поступаютъ съ нимъ, какъ съ обыкновеннымъ лукомъ.

ЧЕСНОКЪ.

Для чесноку нужна черноземно-песчаная земля. Чеснокъ не требуетъ за собою ухода. Надобно посадить его весною, и когда взойдетъ, то если нужно, выполоть. Осенью, выкопавши, хорошенько высушить.

Сѣмяна получаются отъ луку сѣянца на другой годъ. Рѣпчатый лукъ садятъ луковицами. Порей, посадивъ на другой годъ го-

ловками, получите сѣмяна его. Шарлотъ, какъ рѣпчатый лукъ, садятъ луковицами, и чеснокъ также луковицами.

ГЛАВА VI.

Горохъ, бобы, Турецкіе бобы.

ГОРОХЪ.

Гороху есть множество родовъ, но въ употребленіи собственно два рода: *полевой*, засѣваемый на поляхъ (онъ дѣлится на нѣсколько родовъ) и *сахарный*, который двухъ родовъ, изъ коихъ *одинъ* употребляется только въ свѣжемъ видѣ, стручками, а *другой* для употребленія сушатъ и лущатъ. Оба рода сахарнаго гороху также опять раздѣ-

ляются на разные роды. Для употребленія стручьями лучшіе роды слѣдующіе: низкій карликовый, ранній Майскій, спаржевый, Англійской, называемый иначе сабельнымъ, широкій Флорентинскій, зеленый, чернопятный и бѣлопятный. Для лущенья лучшіе роды: низкій ранній, низкій Англійскій, зеленый царскій, высокій Англійскій пузырный, желтый восковой. Есть еще много другихъ родовъ, но исчислять ихъ не почитаю нужнымъ.

Вообще всѣ роды гороху не боятся мороза. Горохъ любитъ землю черноземную, но хорошо родится и на глинистой почвѣ. Горохъ всегда должно садить на открытомъ мѣстѣ, гдѣ болѣе ударяетъ солнце. Ранній садятъ въ парникахъ, какъ всякую другую зелень. Въ грядьі садить надобно смотря по климату, и потому времени для того опредѣлить нельзя, а вообще можно садить его вмѣстѣ съ другими ранними овощами. Когда земля совершенно оттаетъ,

надобно вскопать гряды, а горохъ между тѣмъ мочить въ холодной водѣ, и когда черезъ сутки онъ размокнетъ, то постлавши на сито холстину, откинуть его, сверху также накрыть мокрою холстиною, поставить въ тепломъ покоѣ, и смачивать нѣсколько разъ въ день холодною водою, пока горохъ пустить растки, а потомъ посадить.

Въ городахъ, при домашнемъ хозяйствѣ, горохъ садятъ по одной, или по двѣ горошины вмѣстѣ, вершка на три разстояніемъ однѣ отъ другихъ, ибо часто посаженный горохъ болѣе тянется въ ботву и подпрѣваетъ. Ростовскіе огородники садятъ горохъ такимъ образомъ: дѣлаютъ поперегъ гряды бороздки, вершка на два одна отъ другой, насыпаютъ горохъ по бороздкѣ не очень часто, и потомъ заравниваютъ. Первый способъ садить горохъ гораздо лучше, хотя и медленнѣе. Посадивъ горохъ, надобно воткнуть по концамъ грядъ тычинки, и протянуть съ одного конца гряды на другой нитки, съ навя-

занными на нихъ перьями, либо бумажками, изрѣзанными въ полоски, чтобы птицы не выщипывали гороху. Если не взять такой предосторожности, то воробьи, вороны и галки выклютъ весь горохъ. Когда горохъ выраститъ вершка въ три вышиною, поставить на гряды тычинки, и горохъ не будетъ ложиться по землѣ, а станетъ виться около тычинокъ. Тѣмъ оканчивается весь уходъ за горохомъ.

БОБЫ.

Бобы рѣдко садятъ отдѣльными грядами, а по большой части обсаживаютъ ихъ вокругъ гряды съ другими овощами. Намочивъ бобы въ холодной водѣ, черезъ сутки откинуть на сито, и далѣе поступать, какъ сказано о горохѣ. Когда бобы пустятъ растки, обсаживать ими гряды, или садить на назначенномъ участкѣ земли, разстояніемъ одинъ отъ другаго на пол-аршина. Въ Лифляндіи, кромѣ употребленія въ свѣжемъ ви-

дѣ, Чухны запасаютъ бобы на-зиму, и варятъ ихъ такъ же, какъ у насъ въ Россіи варятъ горохъ. Русскіе огородники садятъ бобы въ большомъ количествѣ, но болѣе только для лакомства простолюдиновъ.

ТУРЕЦКІЕ БОБЫ.

Фасоль, или Турецкіе бобы, есть разныхъ родовъ, но употребительнѣйшіе изъ нихъ суть: низкіе ранніе широкіе, желтые сахарные, пестрые, высокіе швердъ, сѣрые сахарные спаржевые, бѣлые спаржевые, желтые и бѣлые восковые и Виндзорскіе.

Ранніе фасоли садятъ въ парники, а поздніе въ гряды. Садить въ гряды должно смотря по климату, когда пройдутъ утренніе морозы, ибо если посадить ранѣе, и послѣ сажденія вдругъ настанетъ холодная погода, а особливо, если выпадаетъ снѣгъ, фасоль можетъ погибнуть. Въ такомъ случаѣ гряды должно закрывать соломенными щитиками, или рогожами.

Съ Турецкими бобами обходиться точно такъ, какъ съ простыми бобами и горохомъ. Намочивши ихъ въ холодной водѣ, черезъ сутки откинуть на рѣшето, и поступать по вышесказанному. Когда бобы пустятъ ростки, садить ихъ по одному, или по два боба вмѣстѣ, разстояніемъ одинъ отъ другаго на четверть. Когда бобы взойдутъ, и выростутъ вершка на два вышиною, воткнуть въ гряды тычинки въ сажень, или аршина въ два вышиною. Турецкіе бобы любятъ землю черноземную, и пока не выростутъ они вершка на два, а погода стоитъ между тѣмъ сухая, надобно поливать ихъ черезъ день.

ГЛАВА VII.

Огурцы, и приготовленіе огуречныхъ сѣмянъ.

Огурцы растеніе довольно нѣжное, и въ сѣверномъ климатѣ требуетъ за собою большаго ухода. Роды огурцовъ разводимыхъ въ Россіи суть слѣдующіе: зеленые и бѣлые Турецкіе, бѣлые змѣеобразные, Голландскіе, Китайскіе, виноградные мѣлкіе уксусные, муромскіе зимніе.

Въ Иркутскѣ выращиваютъ огурцы таким образомъ: взявши сколько нужно огуречныхъ сѣмянъ, мочатъ ихъ въ холодной водѣ сутки, и по прошествіи сутокъ откидываютъ на мохъ, постлавши на него холстину, и сверху также закрываютъ холстиною, на которую кладутъ тонкій слой моху. Поставивъ въ тепломъ мѣстѣ, смачиваютъ нѣсколько разъ въ день холодною водою, и когда сѣмяна пустятъ растки, садятъ ихъ въ парники, или разсадники. Для сажденія огурцовъ времени опредѣлить нельзя, но должно принаравливаться къ климату, и смотря по тому, ранняя или поздняя бываетъ весна. Въ Иркутскѣ начинаютъ садить огурцы въ первыхъ числахъ Мая, и днемъ разсадники открываютъ, особливо если хорошая, ясная погода, а на ночь покрываютъ войлоками. Недѣли черезъ двѣ, когда огурцы станутъ расти въ четвертый листъ, приготовляютъ гряды. Вскопавъ ихъ, какъ слѣдуетъ, огурцы высаживаютъ изъ парниковъ.

Садятъ двумя способами, лунками и бороздками. Посадивъ огурцы поливаютъ, и продолжаютъ поливать всякій день, пока огурцы совершенно примутся и укрѣпятся, а если стоитъ сухая погода, то огурцы должно поливать черезъ день до тѣхъ поръ, пока они зацвѣтутъ. Когда огурцы цвѣтутъ, но плодъ на нихъ не завязывается, то нащипавъ съ нихъ пустоцвѣту, надобно намочить его въ холодной водѣ, и черезъ сутки этою водою вспрыснуть огурцы. Садятъ огурцы и прямо въ гряды, когда сѣмяна дадутъ растки. Въ Сибири земли въ огородахъ не удобряютъ, хотя бываетъ иногда и необходимо, исключая гряды, назначенныя подъ огурцы, дыни и тыквы. Иногда кладутъ навозъ, особливо, если земля песчаная. Вскопавъ гряды, навозъ зарываютъ въ средину, и потомъ заравниваютъ его, насыпая сверхъ навоза пальца на четыре земли. Навозъ начинаетъ подъ землею горѣть, что можно замѣтить по пару, выходящему изъ

гряды утромъ и вечеромъ. Тогда, взявши заостренный колъ, протыкаютъ въ грядѣ дыры, и льютъ въ нихъ воду. Унавоженныя такимъ образомъ гряды, почти всегда даютъ огурцовъ вдвое противъ обыкновеннаго. Описывая способъ саженія огурцовъ и уходъ за ними въ Сибири, мы хотимъ тѣмъ показать, что Сибирскій способъ возращать огурцы, можно примѣнить и въ другихъ мѣстахъ гдѣ климатъ подобенъ Сибирскому, и гдѣ безъ труда и тщательнаго ухода, не могутъ расти нѣжныя растенія.

Въ Великороссійскихъ губерніяхъ, огородничествомъ занимаются наиболѣе Ростовцы. Землю подъ огурцы они всегда удобряютъ, сѣмяна мочатъ, и когда сѣмяна пустятъ ростки, садятъ ихъ довольно часто, сдѣлавши поперегъ гряды бороздки. Давши взойти и нѣсколько подрасти, выдерживаютъ слабые выходы, или тамъ, гдѣ огурцы слишкомъ часто посѣяны. Вообще огурцы должно садить одинъ отъ другаго на четверть. Садятъ огурцы

и сухими сѣмянами, но сначала попробовавши хороши ли они, т. е., взявши нѣсколько сѣмянъ, мочатъ ихъ, и потомъ растятъ. Если сѣмяна пустятъ растки, это значитъ, что они хороши. Садить огурцы сухими сѣмянами надобно нѣсколько ранѣе. По замѣчанію опытныхъ огородниковъ, всѣ растенія, посаженныя сухими сѣмянами, бываютъ крѣпче, нежели посаженныя мочеными. Огородники, разводящіе огурцы въ большомъ количествѣ, не садятъ всѣхъ вдругъ, а раздѣляютъ на нѣсколько посадокъ, ранніе и поздніе, и если раннимъ огурцамъ не благопріятствуетъ погода, то остается надежда, что поздніе будутъ хороши. Урожай огурцовъ много зависитъ отъ погоды, и если погода стоитъ ясная и сухая, то урожай бываетъ хорошъ, а если дождливая, огурцы бываютъ мѣлки и съ пятнами. Но во время погоды сухой и ясной, огурцы требуютъ поливки.

Въ Курской, Орловской, Харьковской, Пол-

тавской и другихъ южныхъ губерніяхъ, а также на Дону, огурцы, дыни, арбузы и тыквы сѣютъ на *бакчахъ* (такъ называютъ тамъ поля, засѣянныя огурцами, дынями и арбузами). Въ Курской губерніи климатъ благорастворенный и умѣренный, но земля истощена и требуетъ удобренія. Преимущественно на бакчахъ сѣютъ огурцы, а дыни и арбузы въ Курскѣ болѣе садятъ въ огородахъ, ибо на бакчахъ они плохо вызрѣваютъ, и бываютъ мѣлки и не вкусны. Тыквы также садятъ въ огородахъ, а хотя въ огородахъ и огурцы бываютъ, но только ранніе; но зимніе, которые закупаются впрокъ, разводятся на бакчахъ. Иногда въ урожайные годы въ Курскѣ огурцы очень дешевы: четверикъ самыхъ лучшихъ стоитъ копѣекъ 30-ть. Сѣянье на бакчахъ производится просто: унавозивъ землю, пашутъ ее, боронятъ и засѣваютъ сухими сѣмянами, а потомъ выпалываютъ.

Испанскіе, Голландскіе и Турецкіе огур-

цы, по большей части, взращиваютъ въ парникахъ, а на грядахъ садятъ ихъ очень мало: Китайскіе огурцы въ Иркутскѣ садятъ зимою и весною въ ящики, и возращаютъ ихъ въ комнатахъ. Китайскіе огурцы бываютъ иногда длиною болѣе полу-аршина.

ОГУРЕЧНЫЯ СѢМЯНА.

На сѣмяна отбираютъ самые лучшіе, крупные огурцы, оставляя ихъ въ огородахъ, или на бакчахъ до осени. Когда начнутся морозы; сѣмянные огурцы собираютъ и раскладываютъ на солнцѣ по окнамъ, или гдѣ-нибудь въ другомъ мѣстѣ. Давши совершенно вызрѣть, ихъ разрѣзываютъ, вынимаютъ сѣмяна, промываютъ ихъ въ холодной водѣ, а потомъ откинувъ на сито, высушиваютъ на солнцѣ. Иногда приготовляютъ огуречныя сѣмяна такъ: кладутъ огурцы въ мѣшокъ, или въ какую-нибудь посудину, ставятъ въ тепломъ мѣстѣ, и когда огурцы начнутъ портиться, разрѣзываютъ ихъ, вынимаютъ сѣмяна, промываютъ и высушиваютъ.

ГЛАВА VIII.

Дыни, арбузы и тыквы.

ДЫНИ и АРБУЗЫ.

Въ Россіи лучшими почитаются арбузы и дыни астраханскіе и саратовскіе. Тамъ сѣютъ ихъ на бакчахъ, и кромѣ мѣстнаго употребленія. во множествѣ возятъ въ другія губерніи и въ столицы. Также хорошо родятся они на Дону, въ Малороссіи и другихъ южныхъ губерніяхъ. Въ сѣверныхъ губерніяхъ возращаютъ ихъ въ парникахъ и

на грядахъ, хорошо унавоженныхъ, но сначала всегда садятъ въ парникахъ, или разсадникахъ, и уже потомъ высаживаютъ въ гряды, когда выраститъ на нихъ листа по четыре. Сдѣлавши лунки, величиною съ полоскательную чашку, и посадивши арбузы, или дыни, насыпаютъ около нихъ черноземъ, поливаютъ всякій день, пока пересадка примется и укрѣпится, а потомъ черезъ день, до тѣхъ поръ, когда начнется цвѣтъ. Во многихъ мѣстахъ сѣверной Россіи, и даже въ Сибири, арбузы и дыни родятся на грядахъ довольно хорошо, но не бываютъ крупны и вкусны.

Почитаю излишнимъ говорить о возращиваніи арбузовъ, дынь и огурцовъ въ парникахъ, потому что въ столицахъ это составляетъ промыселъ, которымъ занимаются садовники и огородники. Парниковыя произрастенія требуютъ сложнаго ухода. Это особая наука. Въ Москвѣ огородники нанимаютъ на лѣто знающаго садовника, или огородника, который

отдѣльно занимается взращиваніемъ парниковыхъ растеній. Въ губернскихъ городахъ въ парники садятъ дыни, арбузы и огурцы болѣе для домашняго употребленія, и раннихъ парниковыхъ произрастеній продаютъ мало. Если кто-нибудь изъ хозяевъ захочетъ заняться взращиваніемъ дынь и арбузовъ, то долженъ соображаться съ климатомъ — вотъ одно изъ главныхъ условій при разведеніи вообще всѣхъ огородныхъ растеній.

Съ сѣмянами дынь и арбузовъ надобно поступать точно такъ, какъ съ огуречными сѣмянами, т. е., сначала вырастить ихъ, и уже потомъ садить въ парники. Когда посадки довольно подрастутъ, пересадить въ другіе парники, нарочно для нихъ приготовленные. Садить должно рѣдко, одно отъ другаго на пол-аршина, и поливать, смотря по надобности. Рамы, коими закрываются парники, днемъ должно поднимать для впущенія воздуха, а въ хорошіе ясные дни, можно и совсемъ ихъ снимать, на ночь опять закрывая.

Если арбузы и дыни до осени не совершенно вызрѣютъ, то на ночь, сверхъ рамъ, надобно покрывать парникъ рогожами, или соломенными щитиками, чтобы не прихватило морозомъ.

ТЫКВЫ.

Тыквъ, какъ и другихъ овощей, есть много родовъ. Въ Россіи растутъ тыквы желтыя, зеленыя, бѣлыя Англійскія, Китайскія, большія бѣлыя миндальныя. Тыква въ Россіи почти повсемѣстна, только съ тою разницею, что въ южныхъ губерніяхъ, Малороссіи и на Дону, сѣютъ ихъ на бакчахъ. Весьма хорошо и во множествѣ родятся тыквы и въ сѣверныхъ губерніяхъ.

Тыквенныя сѣмяна также надобно мочить, какъ огуречныя, и когда они пустятъ ростки, садить въ парники или разсадники, откуда давши подрасти, надобно высаживать въ гряды, въ середину коихъ положенъ навозъ. Повторю здѣсь еще разъ, что надобно примѣняться къ климату и почвѣ земли, и смо-

тря по мѣстности класть навозъ въ середину грядъ, или просто навозить, какъ обыкновенно дѣлается, или наконецъ, удобрить только однимъ черноземомъ. Подъ словомъ *черноземъ* разумѣю всякій перегной, растительный и животный.

Сдѣлавши лунки, величиною съ полоскательную чашку, послѣ посадки въ нихъ тыквъ, надобно засыпать ихъ черноземомъ. Лунки, или ямки, дѣлаются для того, что удобнѣе поливать, ибо вода не разливается по грядѣ, а держится въ лункѣ и смачиваетъ окружающую растеніе землю. Послѣ пересадки, если погода ясная и солнце сильно печетъ, тыквы должно прикрывать, а безъ того онѣ могутъ погибнуть. Когда тыквы начнутъ пускать плети, надобно поставить рѣшетку, по которой онѣ могли бы виться. Въ Сибири дѣлаютъ особенные тыковники, родъ плетеныхъ бесѣдокъ. Во многихъ мѣстахъ также обсаживаютъ тыквами бесѣдки. Кромѣ употребленія въ пищу, тыквами, гдѣ много ихъ родится, кормятъ скотъ,

особенно хорошо откармливать ими свиней. Изъ тыковныхъ сѣмянъ можно извлекать очень вкусное масло. На Дону, въ Малороссіи и въ нѣкоторыхъ губерніяхъ, тыковныя сѣмяна сушатъ и ѣдятъ вмѣсто орѣховъ.

Сѣмяна арбузовъ, дынь и тыквъ получаются такъ же, какъ огуречныя. Давши хорошенько вызрѣть, надобно вынуть сѣмяна, промыть въ холодной водѣ и высушить. Сохранять всякія сѣмяна надобно въ сухомъ мѣстѣ и лучше каждый годъ запасать ихъ новыя, а старыя продавать, или бросать, чтобы онѣ не залеживались.

ГЛАВА IX.

Земляныя груши. Кукуруза. Подсолнечники.

ЗЕМЛЯНЫЯ ГРУШИ.

Земляныхъ грушъ у насъ разводятъ очень мало, но они могутъ родиться въ Россіи почти повсемѣстно, хотя въ сѣверныхъ губерніяхъ зимовать онѣ не могутъ, и на-зиму ихъ должно выкапывать, или прикрывать навозомъ. Зато въ южныхъ, посаженныя одинъ разъ, груши сами по себѣ размножаются. Въ Курскѣ оставляютъ ихъ на-зиму

въ грунтѣ, выкопавши сколько нужно для употребленія, и иногда даже не прикрываютъ навозомъ. Живши въ Курскѣ и имѣвши тамъ и огородъ, мы сами испытали то, о чемъ говоримъ. Московскіе огородники также оставляютъ земляныя груши зимовать въ огородахъ, слегка прикрывая навозомъ, и если зима бываетъ умѣренная, то груши не вымерзаютъ.

Земляныя груши, не требуя за собою рѣшительно ни какого ухода, скоро размножаются, а потому разводить ихъ весьма легко. Онѣ растутъ хорошо почти на всякой почвѣ, но преимущественно любятъ однакожь черноземно-песчаную землю. Кто хочетъ развести груши, то вскопавши назначенный для нихъ участокъ земли, хорошенько разрыхлить его, чтобы не было комьевъ, а потомъ садить груши, разстояніемъ одна отъ другой на пол-аршина. Тѣмъ кончится весь уходъ за земляными грушами. Въ продолженіе лѣта, стволы ихъ вырастаютъ отъ двухъ до

трехъ аршинъ въ вышину. Осенью, когда собираютъ съ огородовъ овощи, выкопать сколько потребно грушъ, а у остальныхъ срѣзать стволы, очистить отъ травы мѣсто, гдѣ сидятъ груши, насыпать пальца на три навоза, и сверху слегка прикрыть соломою. Весною по стаяніи снѣга, навозъ и солому счистить, выкопавши потребное количество, а оставшіяся въ землѣ груши дадутъ къ осени опять такіе же стволы и плодъ. Если груши садятъ не каждую весну, и сидятъ онѣ на одномъ мѣстѣ, то года черезъ два необходимо должно разсаживать ихъ, ибо когда груши тѣсно сидятъ, то дѣлаются мѣлки.

У насъ мало разводятъ земляныхъ грушъ, потому что не привыкли къ ихъ употребленію. Разводя въ большомъ количествѣ, можно выдѣлывать изъ нихъ водку и кормить ими скотъ. У меня въ Курскѣ земляныя груши, разъ посаженныя, расли безъ всякаго ухода, и разрастались каждый годъ всё далѣе, такъ что я принуждена была прика-

зать окопать то мѣсто, гдѣ сидѣли груши, канавою. Земляныя груши далеко пускаютъ корни во всѣ стороны. Коренья ихъ бываютъ толщиною въ гусиное перо и толще. Вдоль по длинѣ корня, на отдѣльныхъ коротенькихъ корешкахъ выростаетъ плодъ, и отъ каждой такой груши подымается стволъ, отъ коего опять идутъ коренья и плоды.

КУКУРУЗА.

Въ южныхъ губерніяхъ кукуруза растетъ хорошо и совершенно выспѣваетъ, начиная съ Курской губерніи, по всей Малороссіи, на Дону, въ Новороссійскомъ краю и въ Крыму. Въ Курскѣ кукурузу называютъ: *початки* и *клюшки* (другія названія *Турецкая пшеничка и маисъ*). Когда початки созрѣютъ, то въ постные дни варятъ ихъ въ соленой водѣ и употребляютъ въ пищу. Во всѣхъ упомянутыхъ мною мѣстахъ садятъ кукурузу, но въ маломъ количествѣ, и жаль,

что не обращаютъ должнаго вниманія на это полезное растеніе, могущее замѣнять хлѣбъ въ неурожайные годы. Въ Молдавіи и Валахіи главная пища жителей *мамалыга*, родъ каши изъ кукурузы, которую ѣдятъ горячую съ масломъ. У насъ не сѣютъ кукурузу на поляхъ, а садятъ въ огородахъ въ гряды.

Кукуруза не требуетъ за собою ни какого особеннаго ухода. Намочивъ зерна кукурузы въ холодной водѣ, и давши имъ стоять сутки двои, садятъ ихъ, разстояніемъ одно отъ другаго четверти по двѣ. Когда кукуруза взойдетъ, но еще хорошо не укрѣпится, а время будетъ стоять сухое, надобно ее поливать, хотя разъ въ недѣлю, а потомъ, кромѣ полотья, болѣе никакой заботы объ ней нѣтъ. Изъ кукурузы можно приготовлять очень хорошую муку, и печь изъ нея хлѣбы и булки.

ПОДСОЛНЕЧНИКИ.

Подсолнечникъ растеніе южное, но оно можетъ расти и въ сѣверномъ умѣренномъ

климатѣ. Въ Россіи подсолнечники хорошо родятся на Дону, въ Малороссіи, Новороссійскомъ краѣ, губерніяхъ Курской, Орловской, Кіевской и во всѣхъ южныхъ. Въ сѣверныхъ губерніяхъ подсолнечники также хорошо растутъ, но не всегда вызрѣваютъ.

Подсолнечники никогда не садятъ отдѣльными грядами, а всегда на грядахъ между другими овощами. Въ продолженіе лѣта они вырастаютъ аршинъ до трехъ въ вышину. Садить ихъ надобно по одному сѣмечку по серединѣ гряды. Въ Россіи подсолнечниковъ садятъ вообще мало, и то болѣе для украшенія огородовъ. Въ южныхъ губерніяхъ приготовляютъ изъ нихъ очень вкусное масло. Разведя въ большомъ количествѣ, можно бы изъ сѣмянъ подсолнечника добывать масло, а толстый деревянистый стволъ употреблять на топливо. За подсолнечниками никакого ухода не надобно.

ГЛАВА X.

Хренъ и горчица.

ХРЕНЪ.

Хренъ любимая приправа Русскихъ кушаньевъ. Въ свѣжемъ видѣ Русскіе употребляютъ его мало, а по бо́льшей части молотый, приготовляя какъ горчицу. Въ южныхъ губерніяхъ, посаженный однажды, хренъ размножается самъ собою.

Весною надобно вскопать назначенную подъ хренъ землю и садить хренъ корнями, одинъ

отъ другаго на пол-аршина, для посадки отрѣзывая только нижнюю часть корня, отступивъ отъ верхняго конца, т. е., отъ зелени, или ботвы, вершка на два или на три, и изрѣзавши потомъ исконанными длиною въ четверть и менѣе; въ грядѣ сдѣлать бороздки и закопать въ нихъ пластинки. Когда послѣ посадки хрена долго стоитъ сухая погода, то хренъ должно полить, а тѣмъ оканчивается и весь уходъ за нимъ. Черезъ годъ хренъ можно уже будетъ употреблять. Если разводить хренъ на продажу, то засадивъ имъ хотя восьмую часть десятины, можно получать отъ 200 до 300 рублей дохода. Пудъ хрену продается *шесть* и *восемь* рублей. Въ Москву и въ Петербургъ привозятъ его изъ Курской и Калужской губерній, когда въ Москвѣ и въ Петербургѣ можно разводить его успѣшно.

Хренъ любитъ почву влажную, глинисто-черноземную, но растетъ и на всякой другой, и только не бываетъ очень крупенъ.

Черезъ два или три года хренъ должно разсаживать, но кто разводитъ хренъ для продажи, то разсаживать не нужно, а только выкапывать лишніе коренья, оставляя столько, чтобы онъ не сидѣлъ густо. Мѣста, гдѣ выкопанъ хренъ, заравнивать опять землею. Обыкновенно хренъ выкапываютъ осенью, а также и весною, когда онъ не пустилъ еще зелени. .

ГОРЧИЦА.

Въ огородахъ у насъ горчицы почти не сѣютъ. Извѣстна горчица двухъ родовъ: *бѣлая* и *сѣрая*. Сѣютъ горчицу обыкновенно рано весною, выбирая мѣсто открытое, гдѣ болѣе пригрѣваетъ солнце. На одну гряду потребно сѣмянъ не болѣе восьмушки фунта, ибо горчицу не должно сѣять часто. Если послѣ сѣва горчицы долго не будетъ дождя, надобно раза два полить, отъ чего горчица скорѣе взойдетъ. Кромѣ полотья, пока еще

горчица мала, она не требуетъ никакого ухода. Въ послѣдствіи горчица выростаетъ въ аршинъ вышиною, въ видѣ деревца. Когда она созрѣетъ, то ее должно срѣзать, перевязать въ пучечки и повѣсить на солнцѣ. Давши хорошо высохнуть, обмолотить и сохранять въ зернахъ, а когда нужно для употребленія, молоть или толочь, просѣвать и приготовлять, какъ обыкновенно приготовляютъ. Года черезъ два горчицу должно сѣять свѣжими сѣмянами, ибо, если сѣять одни и тѣ же, то горчица выродится.

ГЛАВА XI.

Салатъ. Шпинатъ. Щавель. Лебеда. Портулакъ.

САЛАТЪ.

Салата множество родовъ, раннихъ и позднихъ. Ранніе роды суть: латукъ желтый и кудрявый; крессъ кудрявый зеленый; крессъ желтый широкій, и желтый и синій ранній кочанный. Поздніе роды: кочанный, желтый, большой Берлинскій; коричневый, сахарный Шведскій, большой желтый *праль;* зимній, и много другихъ родовъ. Самый

ранній салатъ выращиваютъ въ оранжереяхъ, въ ящикахъ, и потомъ въ парникахъ, а поздній въ грядахъ. Кочанный салатъ сѣютъ сначала въ парникахъ, и когда онъ выраститъ довольно великъ, то разсаживаютъ въ гряды. Салатъ любитъ землю жирную, черноземную. Сѣмяна получаются въ первый годъ.

ШПИНАТЪ.

Шпината нѣсколько родовъ, одно-лѣтній широкій, круглый и острый, двухъ-лѣтній Англійскій. Ранній шпинатъ сѣютъ въ парникахъ и поступаютъ съ нимъ, какъ вообще со всѣми парниковыми растеніями. Въ Апрѣлѣ, когда сойдетъ снѣгъ, сѣютъ шпинатъ въ гряды, и если погода сухая, поливаютъ. Желающіе всегда имѣть молодой шпинатъ, въ продолженіе лѣта сѣютъ его нѣсколько разъ. Зимній сѣютъ на гряды, и давши расти, пока можно будетъ употреблять,

потомъ срѣзываютъ. Осенью гряды съ зимнимъ шпинатомъ закрываютъ навозомъ, пальца на три толщиною. Сѣмена собираютъ въ первое лѣто.

ЩАВЕЛЬ.

Щавель сѣютъ весною, въ гряды, какъ шпинатъ. Сѣмяна собираютъ, давши имъ созрѣть.

ЛЕБЕДА.

Лебеда бываетъ желтая и красная; сѣютъ ее, какъ щавель и шпинатъ, и сѣмяна получаютъ въ первый годъ. Шпинатъ, щавель и лебеда любятъ землю черноземную.

ПОРТУЛАКЪ.

Портулакъ сѣять должно гораздо рѣже, нежели другія травы. Кромѣ поливки и полотья, ухода никакого онъ не требуетъ.

ГЛАВА XII.

Укропъ, чаберъ, базилика, кервель, шалфей, ромашка, заря, эстрагонъ, мята Нѣмецкая и Англійская, огуречная трава.

УКРОПЪ, ЧАБЕРЪ, БАЗИЛИКА, КЕРВЕЛЬ.

Душистыя травы бываютъ одно-лѣтнія и много-лѣтнія. Нѣкоторыя изъ нихъ разводятъ отъ кореньевъ, разсадкою, а другія сѣютъ сѣмянами. Одно-лѣтніе укропъ, чаберъ, базилику, крупную и мѣлкую, и кервель, сѣютъ весною въ грядь, и если сухая погода, поливаютъ. Базилику иногда разсаживаютъ, а чаберъ, укропъ и кервель разсажи-

вать не надобно. Сѣмяна отъ нихъ получають въ первое лѣто. Употребленіе исчисленныхъ здѣсь травъ всѣмъ извѣстно.

ШАЛФЕЙ.

Шалфей сѣютъ рѣдко, и когда онъ взойдетъ и нѣсколько подрастетъ, разсаживаютъ его, разстояніемъ одинъ стебель отъ другаго на четверть аршина; пока растеніе не укрѣпилось, надобно его поливать, если стоитъ сухая погода. Сѣмяна шалфея собираютъ на другой годъ. Осенью, вырвавъ шалфей съ корнемъ, связать въ пучки и высушить, оставляя сколько надобно на сѣмяна въ грядахъ, которыя закрыть на-зиму соломою. На слѣдующую весну снять солому, гряды съ прошлогоднимъ шалфеемъ разчистить, сухіе стебли срѣзать, и тогда отъ корня пойдутъ отростки, шалфей будетъ цвѣсти и дастъ сѣмяна.

РОМАШКА.

Ромашки сѣютъ мало, и по большей части собираютъ ее дико растущую, хотя ее также можно сѣять и садить кустами. Ромашки два рода: обыкновенная простая, и, такъ-называемая, *Римская*. За обѣими ни хлопотъ, ни ухода никакого не надобно. Вскопать землю, посѣять, или посадить кустами, и ромашка будетъ плодиться сама собою.

ЗОРЯ.

Зорю разводятъ отводками и сѣютъ сѣмянами, но разводить отводками гораздо скорѣе. Выкопавши молодые отростки съ кореньями, разсадить ихъ, и полить. Сѣмянами сѣютъ зорю весною, въ гряды, и на зиму молодую зорю прикрываютъ соломою, или навозомъ, а на другое лѣто въ Августѣ разсаживаютъ.

ЭСТРАГОНЪ.

Эстрагонъ любитъ землю черноземную, влажную, а разводятъ его разсадкою кореньевъ. Садить надобно въ тѣнь, въ сырыхъ мѣстахъ, около заборовъ, гдѣ солнце менѣе дѣйствуетъ на почву. Года черезъ два необходимо эстрагонъ разсаживать. Зиму, въ умѣренномъ климатѣ, онъ выдерживаетъ.

МЯТА КУДРЯВАЯ НѢМЕЦКАЯ.

Хотя мята цвѣтетъ и приносить сѣмяна, но ее рѣдко садятъ сѣмянами, а обыкновенно разводятъ кореньями. Вскопавши рыхло землю, и приготовя гряды, надѣлать поперегъ ихъ бороздки, уложить въ нихъ мятные коренья, засыпать землею и полить, а если стоитъ сухая погода, то полить раза два или три. Въ первое лѣто можно срѣзать мяту раза два. Она любитъ землю унавоженную, и въ умѣренномъ климатѣ зи-

муетъ въ грядахъ, но только надобно прикрывать ее навозомъ, пальца на три. Года въ два разъ необходимо должно разсаживать мяту, чтобы она не сидѣла густо и не выродилась.

АНГЛІЙСКАЯ МЯТА.

Англійская мята, называемая иначе *перечною* и *холодною*, разводится такъ же, какъ Нѣмецкая мята, кореньями. Года черезъ два ее должно разсаживать, нà-зиму прикрывая навозомъ, а въ суровыхъ климатахъ выкапывать и сохранять въ погребѣ, закопавши въ песокъ.

ОГУРЕЧНАЯ ТРАВА.

Огуречной травы сѣютъ вообще мало, употребляя ее только въ ботвинье, вмѣсто огурцовъ, пока еще огурцы не поспѣли, ибо она имѣетъ запахъ, и отчасти вкусъ огу-

речный. Цвѣтетъ она синенькими цвѣточками, и сѣмяна приноситъ въ первое лѣто. Въ Курскѣ огуречная трава растетъ дикая на грядахъ съ огурцами.

ГЛАВА XIII.

Стручковый перецъ, Амурныя яблоки. Капуцины. Макъ. Цикорій.

ПЕРЕЦЪ.

Стручковый или иначе называемый *Астраханскимъ*, перецъ растетъ болѣе въ комнатахъ, въ горшкахъ, для домашняго обихода. Если кто хочетъ разводить этотъ перецъ въ большомъ количествѣ, то посѣявши перечныя сѣмяна въ Февралѣ, или въ Мартѣ, въ хорошую землю въ ящики, въ Іюнѣ надобно высадить растеніе въ гряды, гдѣ оно можетъ

сидѣть до осени. Тогда обобравши стручья, спѣлые вздѣть на нитки и высушить, а зеленые недозрѣлые кладутъ въ разныя соленья, пикули и огурцы.

АМУРНЫЯ ЯБЛОКИ.

Амурныя яблоки въ Крыму и въ Одессѣ называютъ *памидорами*. Въ южныхъ губерніяхъ можно сѣять ихъ прямо въ гряды, и послѣ того разсаживать. Въ сѣверныхъ губерніяхъ съ ними поступать должно, какъ сказано о стручковомъ перцѣ, т. е., сѣять сначала въ ящикахъ, а потомъ высаживать въ грядьы. Въ Крыму и въ Одессѣ памидоры употребляютъ приправою кушаньямъ, а въ Россіи кладутъ ихъ въ пикули.

КАПУЦИНЫ.

Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ капуцины называютъ: *Кавалерскія шпоры*. Сѣютъ ихъ сначала въ ящикахъ, а потомъ высажива-

ютъ въ цвѣтники, или въ гряды, и ставятъ къ нимъ лѣсенки, или рѣшетки. Красивые цвѣты капуциновъ прибавляютъ иногда въ салатъ, а плодъ заключающій въ себѣ сѣмяна, не давши ему совершенно вызрѣть, собираютъ и кладутъ въ пикули.

МАКЪ.

Маку есть не одинъ десятокъ разныхъ родовъ. Садятъ его въ садахъ и огородахъ, болѣе какъ украшеніе, или только для домашняго обихода. Макъ любитъ землю хорошо унавоженную и тучную. Унавозивъ землю, пашутъ ее съ осени, а весной только-что сойдетъ снѣгъ сѣютъ макъ, и когда онъ созрѣетъ, собираютъ его и обмолачиваютъ.

ЦИКОРІИ.

Цикорія есть нѣсколько различныхъ родовъ. Цикорій обыкновенный, полевой и садовый,

имѣетъ цвѣтокъ желтый, на длинномъ стеблѣ; изъ садоваго цикорія иногда приготовляютъ салатъ. Цикорій, изъ корней котораго дѣлаютъ кофе, совсемъ другаго рода. Онъ растетъ нѣсколько выше обыкновеннаго цикорія и изъ средины куста выходитъ у него стволъ, на которомъ образуются синіе цвѣты. Лучшіе для приготовленія кофе коренья двухъ-лѣтніе. Посѣянный весною, цикорій въ первый годъ не цвѣтетъ, а цвѣтетъ и приноситъ сѣмяна уже на другое лѣто. Цикорій можетъ зимовать въ грядахъ, гдѣ только надобно прикрывать его навозомъ. Онъ любитъ землю рыхлую, черноземную и сѣять его должно не часто. Весь уходъ за нимъ состоитъ въ томъ, что надобно его выполоть.

ГЛАВА XIV.

ТАБАКЪ.

Не смотря на большой расходъ табаку, увеличивающійся годъ-отъ-году, и множество удобной земли для разведенія его, въ Россіи во многихъ губерніяхъ почитаютъ грѣхомъ садить табакъ. Высокіе сорты табаку получаются изъ-за границы, и хотя у насъ успѣшно разводятъ Американскій табакъ въ Саратовской губерніи, а также въ Орлов-

ской, Харьковской и Смоленской, но собирають его еще такое незначительное количество, что онъ не имѣетъ никакого влiянiя на заграничную торговлю табакомъ. Русскiй табакъ преимущественно разводятъ въ Малороссiи, въ Черниговской губернiи и въ Сибири. Малороссiйскiй табакъ извѣстенъ въ торговлѣ подъ именемъ *Черкасскаго*, а разводимый въ Черниговской губернiи подъ названiемъ *Нѣжинскаго*. Въ Сибири издавна занимаются разведенiемъ табаку, и особенно садятъ его около Верхнеудипска, Селенгинска и Иркутска. По приволью мѣстъ и плодородiю почвы, онъ хорошо родится въ Иркутскѣ и Иркутскомъ уѣздѣ, также въ уѣздахъ Селенгинскомъ, Берхнеудинскомъ и другихъ близкихъ къ Иркутску; вообще съ успѣхомъ можно бы разводить его по Сибирской линiи. Табаку, произращаемаго въ Сибири, недостаточно даже для мѣстнаго употребленiя, а каждогодно привозятъ въ Сибирь изъ Россiи Черкасскаго табаку на большую сумму. Иногда цѣ-

ны на простой табакъ возвышаются въ Сибири до 40 рублей пудъ. Для всѣхъ обитающихъ въ Сибири Азійскихъ народовъ табакъ необходимъ, какъ пища, и они считаютъ его потребностью наравнѣ съ жизненными припасами. Черкасскій табакъ, кромѣ мѣстнаго употребленія, въ большомъ количествѣ вывозится въ разныя губерніи Россіи, въ Остъ-Зейскій край и въ Сибирь. Самый климатъ Малороссіи вполнѣ благопріятствуетъ разведенію табаку, и тамъ, кажется, съ успѣхомъ можно бы разводить табакъ всѣхъ лучшихъ сортовъ. Въ Курской губерніи равно благопріятствуютъ разведенію табаку умѣренный климатъ и плодородная почва, но, къ сожалѣнію, тамъ его не разводятъ. Произращая лучшіе сорты Американскаго и другихъ табаковъ, а также тщательно обрабатывая нашъ Русскій, можно бы имѣть сбытъ ихъ не только внутри государства, но даже отправлять за границу. Въ 1831 году Русскаго табаку вывезено было въ Бременъ

на 50,000 рублей серебромъ, а нынѣ вывозъ его почти совершенно прекратился.

Разведеніе табаку и уходъ за нимъ не всѣмъ извѣстны, и потому опишемъ мы здѣсь нѣсколько способовъ выращать и приготовлять табакъ, и особенно Сибирскій. Въ Сибири садятъ табакъ въ огородахъ. Въ Селенгинскѣ и въ предмѣстіяхъ Иркутска есть огороды, гдѣ засаживаютъ табакомъ грядъ по полтараста и болѣе. Огородничествомъ въ Сибири мужчины не занимаются, а предоставляютъ это занятіе женщинамъ; онѣ ходятъ и за табакомъ. Табачную разсаду сѣютъ тамъ обыкновенно въ началѣ Мая, въ парники или разсадники, предохраняя ее отъ холодныхъ ночей и утренниковъ, для чего парники накрываютъ. Въ концѣ Мая разсаду высаживаютъ въ гряды, лунками, разстояніемъ одна отъ другой на пол-аршина, и поливаютъ, до тѣхъ поръ, пока табакъ примется и хорошо укоренится. Потомъ надобно стараться не давать табаку цвѣсти,

ибо, если табакъ зацвѣтетъ, то теряетъ силу и крѣпость. Едва начнется на табакѣ цвѣтъ, его непремѣнно должно ощипывать, исключая кусты, оставляемые на сѣмяна. Ощипанные табачные цвѣты не бросаютъ, но высушивъ хранятъ. Въ половинѣ Августа листья съ табачныхъ кустовъ обламываютъ, вздѣваютъ на тоненькія веревочки, или нитки, вѣсятъ въ удобномъ мѣстѣ на солнцѣ, и даютъ имъ совершенно высохнуть. Когда табакъ высохъ, складываютъ его въ кучи, перебрызгивая настоемъ изъ табачныхъ цвѣтовъ. Передъ тѣмъ, когда табакъ снимать съ нитокъ, цвѣты табачные должно намочить въ холодной водѣ сутки на-двои, и этою водою смачивать табакъ, при складкѣ его въ кучи. Смочивши табакъ и уложивши въ кучи, накрываютъ его рогожами и даютъ лежать двои или трои сутки. Потомъ разбираютъ его и вяжутъ въ папуши. Такой способъ приготовленія во всеобщемъ употребленіи въ Сибири, и въ Россіи.

Другой способъ приготовленія табаку, отъ котораго табакъ получаетъ гораздо лучшее качество и дѣлается гораздо крѣпче, нежели приготовленный вышесказаннымъ образомъ, не введенъ во всеобщее употребленіе. Жаль, что у насъ принятое однажды не скоро оставляютъ. Сей способъ приготовленія состоитъ въ томъ, что вмѣсто общипыванія табачныхъ листьевъ, выдергиваютъ табакъ съ корнемъ, и привязавъ къ кореньямъ веревочки, развѣшиваютъ въ тѣни, подъ сараемъ, или на чердакѣ. Тогда только, когда табакъ высохнетъ, надобно оборвать листья, спрыснуть настоемъ табачныхъ цвѣтовъ, сложить въ кучи, накрыть рогожами, и оставить сутки трои лежать.

Табакъ преимущественно любитъ землю черноземную, смѣшанную съ пескомъ, но онъ хорошо родится и на другой почвѣ. Говорятъ, что табакъ сильно истощаетъ землю, но въ Сибири этого не замѣчаютъ. Тамъ садятъ табакъ безъ всякаго удобренія на од-

номъ и томъ же мѣстѣ лѣтъ пятьдесятъ. Московское Земледѣльческое Общество, стараясь ободрить и распространить важную отрасль торговли табакомъ, выписывало табачныя сѣмяна лучшихъ сортовъ, и раздавало ихъ желающимъ, безденежно.

ГЛАВА XV.

Хмѣль.

Не требуя за собою большаго ухода, хмѣль приноситъ хорошій доходъ, но у насъ мало занимаются его разведеніемъ. Въ Московской губерніи, около Бронницъ, есть обширные хмѣльники. Въ другихъ мѣстахъ мнѣ не случалось видать большихъ хмѣльниковъ, и попадаются кое-гдѣ небольшія хмѣлевыя насажденія, болѣе въ городскихъ предмѣстіяхъ.

Главный сборъ хмѣлю производится по лѣсамъ дико растущаго, который не можетъ быть такъ хорошъ какъ хмѣль сажемый. Десятина, засаженная хмѣлемъ, можетъ принести отъ 400 до 600 рублей дохода: кажется, есть изъ чего трудиться, особливо, когда такъ мало притомъ хлопотъ.

Хмѣль любитъ черноземную почву. Для посадки его надобно распахать землю осенью и слегка удобрить, а весной снова вспахать, пробороннить, или просто разровнять граблями, провести борозды, и класть въ нихъ хмѣлевые корни на пол-аршина одинъ отъ другаго разстояніемъ. Когда хмѣль начнетъ всходить, поставить тычины, вышиною въ сажень и подвязать къ нимъ хмѣль. Потомъ, когда хмѣль созрѣетъ, обобрать съ него шишки и высушить. На зиму тычины выбрать, и застлать хмѣль навозомъ или соломою. Весною опять расчистить, воткнуть тычины и поступать, какъ выше сказано. Вотъ вся работа и уходъ, какихъ требуетъ хмѣль.

Не излишнимъ почитаю замѣтить, что хмѣль года черезъ три надобно разсаживать, ибо онъ отъ того улучшается. Саженный хмѣль гораздо ароматнѣе дикорастущаго, и шишки у него несравненно крупнѣе.

ОТДѢЛЕНІЕ V.

ХОЗЯЙСТВЕННЫЯ ЗАМѢТКИ И СМѢСЬ.

ГЛАВА I.

Мытье бѣлья. Бѣленье нитокъ. Средство выводить изъ бѣлья пятна. Средство возвращать пожелтѣвшему бѣлью бѣлый цвѣтъ. Крахмаленье и глаженье.

МЫТЬЕ БѢЛЬЯ.

Въ нашъ *паровой* вѣкъ скоро надѣемся мы бросить корчаги, буки и котлы, и мыть бѣлье *парами*, но пока еще надобно имѣть терпѣніе и держаться старины. Бѣлье моютъ, а потомъ парятъ, или вывариваютъ, разными манерами, гдѣ какъ введено, или какъ удобнѣе. Вотъ *три* разные способа мытья бѣлья:

1-й. Бѣлье сначала надобно разсортировать по разницѣ, тонкое, толстое и пестрое. Для щолока лучше употреблять березовую золу, и для тонкаго не должно дѣлать крѣпкаго щолоку, такъ, что довольно положить на ведро воды горсть золы, но если бѣлье толстое и замаранное, то класть двойную пропорцію золы. Начиная стирать бѣлье, не должно сначала намачивать его въ кипяткѣ, потому что если на бѣльѣ есть пятна, то они могутъ *завариться*, и потомъ уже трудно будетъ ихъ вывести. Бѣлье непремѣнно должно мыть въ трехъ водахъ. По окончаніи мытья принимаются его *бучить*. Но какъ не вездѣ парятъ букомъ, почитаю не излишнимъ объяснить, что такое *букъ*. Для бука надобно взять крѣпкую кадку, если можно липовую, набить на нее желѣзные обручи, на днѣ провертѣть четыре дыры, и двѣ доски, шириною въ ладонь, толщиною пальца въ два, положить крестъ-на-крестъ на дно, но такъ, чтобы онѣ не доходили до самаго

дна, и лучше всего сдѣлать кругъ, навертѣть на немъ дыръ, на дно положить деревянные бруски, а на нихъ кругъ съ дырами. Такая кадка называется *букъ*. Бѣлье укладываютъ въ немъ слѣдующимъ образомъ: сначала толстое, кухонныя полотенцы, фартуки и другія вещи, сдѣланныя изъ грубаго холста, а потомъ тонкое. Класть надобно, какъ можно ровнѣе, и крѣпко придавливать. Когда все бѣлье уложишь, закрыть букъ чисто вымытыми полотенцами, а сверху ровной холстиной, насыпать на нее березовой золы, просѣянной сквозь рѣшето, пальца на два, поставить букъ на подмостки, чтобы вода лучше могла стекать, и наливать кипяткомъ. Букъ не должно накладывать полный или вровень съ краями, ибо тогда нельзя будетъ наливать воды, и всегда надобно оставлять сверху мѣсто, куда можно налить кипятку ведро или полтора. Давъ стечь водѣ сквозь бѣлье, снова налить, повторяя такое наливанье раза четыре, или

разъ пять, и каждый разъ надобно еще класть въ кипятокъ, наливаемый въ букъ, каленыя ядра, или раскаленные камни. На два пуда бѣлья надобно вылить восемь ведеръ кипятку, и два раза положить притомъ раскаленныя ядра, или камни. Когда вода стечетъ изъ бука до-чиста, бѣлье везутъ на рѣку и тамъ полощутъ прямо изъ бука. Но лучше, если еще разъ перемыть его въ теплой водѣ съ мыломъ, положивъ въ нее синьки; тогда уже не нужно будетъ *синить*, и бѣлье будетъ имѣть прекрасный, чистый цвѣтъ. Паренье букомъ, кажется, самый лучшій способъ для мытья бѣлья; оно отъ него не желтѣетъ, и жаль, что не вездѣ въ Россіи букъ въ употребленіи.

2-й. Слѣдующимъ способомъ моютъ бѣлье такъ: сначала стираютъ его обыкновенно щолокомъ, и выстиравши кладутъ въ корчаги, намыливъ мыломъ, а потомъ наливаютъ водою или щолокомъ (хотя щолокомъ никогда не должно бы наливать, ибо отъ него

бѣлье желтѣетъ) и ставятъ въ печь. Печь должна быть не очень жаркая, потому что въ жаркой можно прижечь бѣлье. Сверху корчаги накрываютъ глиняными крышками, а за неимѣніемъ крышекъ толстою бумагою, смочивъ ее водою. Бѣлье оставляютъ въ печи на ночь до утра, а потомъ вынувши стираютъ въ простой водѣ и полощутъ.

3-й. Выстиравъ бѣлье, завязываютъ его въ небольшіе узлы, опускаютъ въ котелъ съ кипяткомъ, даютъ кипѣть, смотря по бѣлью (для тонкаго довольно часъ), и вынувши, еще разъ стираютъ въ теплой водѣ съ мыломъ. Если въ котелъ было положено раза три бѣлье, воду перемѣняютъ, а иначе она слишкомъ *перекипитъ*, и отъ нея можетъ зажелтѣть бѣлье.

Послѣ всякаго паренья бѣлье должно перестирывать въ чистой водѣ съ мыломъ, подложивъ въ нее синьки, и тогда не нужно уже будетъ синить послѣ полосканья. Обыкновенно однакожь синятъ бѣлье, лѣ-

томъ на рѣкѣ или въ прудѣ, гдѣ полощутъ, а зимою дома. *Отстирываютъ* его тогда только, когда парятъ въ корчагахъ, а изъ бука и котла прямо полощутъ и подсиниваютъ послѣ полосканья. Повторяю, что мыть бѣлье букомъ всего лучше, и каждый можетъ убѣдиться въ томъ на опытѣ. Если бѣлье очень желто, или испорчено мытьемъ, надобно положить его на сутки въ сывороткy, а вынувши изъ нея, выстирать съ мыломъ и прополоскать хорошенько. Когда бѣлье высохло, должно сложить его, выкатать на каткѣ или просто на скалкѣ, и перегладить. Каждая хозяйка должна смотрѣть, принимая бѣлье, не сыро ли оно. Прачки, катая бѣлье, иногда слишкомъ много прыскаютъ его водою, чтобы оно глаже выкаталось, а также иногда дурно проглаживаютъ. Не совершенно сухое бѣлье непримѣтно портится и подвергается гнилости.

БѢЛЕНЬЕ НИТОКЪ.

Во многихъ мѣстахъ Россіи бѣленье ниток составляетъ особый промыселъ. Бѣлильщицы откупаютъ суровьемъ нитки, бѣлятъ ихъ и продаютъ съ барышомъ. Бѣлить нитки можно цѣлый годъ, но самое лучшее время для бѣленья, особливо тонкихъ нитокъ, съ *Марта* до *конца Мая*. Суровыя нитки сначала моютъ въ щолокѣ, и намыливъ кладутъ въ букъ, а пробучивъ и выполоскавши на рѣкѣ, развѣшиваютъ на солнцѣ. Надобно смотрѣть, чтобы мотки нитокъ были хорошо перевязаны и не путались, для чего вѣшаютъ ихъ на шестахъ, и снизу продѣваютъ въ нихъ палку, а къ ней привѣшиваютъ небольшіе камни, отъ чего нитки вытягиваются и висятъ прямо, не морщась. Весною надобно смачивать мотки раза три въ день холодною водою, и бучить два или три раза въ недѣлю. Если хорошо смотрѣть за бѣленьемъ, то черезъ шесть недѣль нитки превосходно отбѣливаются.

СРЕДСТВО ВЫВОДИТЬ ИЗЪ БѢЛЬЯ ПЯТНА.

Если на бѣльѣ есть желтыя, или заварныя пятна, которыя не отмываются, то бѣлье намылить и закопать въ снѣгъ, дать лежать нѣсколько дней, потомъ вымыть, высушить, и если съ одного раза пятна не выйдутъ, тогда можно повторить въ другой разъ. Пятна выводить должно въ концѣ Февраля и въ Мартѣ. Хорошо также мочить въ сывороткѣ, какъ говорено было выше, въ статьѣ о мытьѣ бѣлья.

СРЕДСТВО ВОЗВРАЩАТЬ ПОЖЕЛТѢВШЕМУ БѢЛЬЮ БѢЛЫЙ ЦВѢТЪ.

Иногда бѣлье, отъ долгаго лежанья безъ употребленія, или отъ дурной стирки, получаетъ желтый, непріятный для зрѣнія цвѣтъ. Въ такомъ случаѣ весною, когда цвѣтутъ деревья, вымыть бѣлье, какъ обыкновенно,

но разостлать для сушенья на траву, и нѣсколько разъ въ день смачивать чистою, холодною водою, продолжая моченье нѣсколько дней сряду, пока бѣлье не получитъ бѣлаго цвѣта. Потомъ надобно выстирать его въ горячей водѣ съ мыломъ, выполоскать, высушить и выгладить.

КРАХМАЛЕНЬЕ И ГЛАЖЕНЬЕ.

Крамхаленье и глаженье, кажется, дѣло простое, однакожь и ему надобно учиться. Не всякая прачка умѣетъ хорошо выкрахмалить и выгладить. Здѣсь также надобно знать сноровку, какъ крахмалить тонкія матеріи, напримѣръ: кисею, лино-батистъ, букъ-муслинъ, муслинъ-свиссъ, муслинъ-де-лень, и какъ разныя льняныя и бумажныя матеріи, напримѣръ, каленкоръ, миткаль, ситецъ, полотно. Крахмалъ дѣлаютъ изъ картофельной и изъ пшеничной муки; тотъ и другой равно употребляются. Пшеничный крахмалъ при-

готовляютъ слѣдующимъ образомъ: положивъ въ какую нибудь посудину, потребную пропорцію крахмалу, развести сначала теплою водою, размѣшать хорошѣнько, чтобы не оставалось комковъ, и потомъ разводить понемногу кипяткомъ, безпрестанно мѣшая, до густоты, какая потребна, а наконецъ прокипятить и дать простынуть до теплоты парнаго молока. Вещи коленкоровыя, миткалевыя и ситцовыя, обмакнувъ въ крахмалъ, выжать, расправить, повѣсить лѣтомъ на чердакѣ, зимою въ комнатѣ, давши нѣсколько подсохнуть, но не допускать, чтобы совершенно пересохли, а были бы еще влажны, и тогда расправить и гладить. Выгладивши, когда захотите, чтобы на матеріи былъ глянецъ, какъ на новой, возьмите какую нибудь стеклянную выпуклую вещь, или просто бутылку, и трите ей пока матерія получитъ глянецъ. Тонкія матеріи, какъ то, кисеи, обмакнувъ въ крахмалъ выжать до-суха, расправить, и взявши между паль-

цовъ хлопать въ рукахъ, до тѣхъ поръ, пока кисея нѣсколько подсохнетъ, а потомъ гладить. Въ продолженіе хлопанья кисеи между руками, руки нѣсколько разъ должно вымывать холодною водою, чтобы матерія къ нимъ не приставала.

Крахмалъ, приготовляемый изъ картофельной муки, не варятъ, т. е., не кипятатъ, а завариваютъ просто кипяткомъ. Разведя сначала крахмалъ теплою водою и размѣшавъ, прибавлять по-немногу кипятку, мѣшая ложкою, и развести до густоты потребной для крахмаленья.

Утюги бываютъ мѣдные, желѣзные и чугунные. Въ мѣдные и желѣзные утюги кладутъ раскаленныя плитки, а чугунные бываютъ глухіе. Ровныя матеріи можно хорошо гладить утюгомъ съ плиткою и глухимъ, а тонкія матеріи лучше и удобнѣе гладить, утюгомъ съ плиткою. Утюги держать должно въ сухомъ мѣстѣ, чтобы они не ржавѣли. Глухой утюгъ, прежде нежели пачнешь гла-

дить, должно хорошенько вытереть и попробовать не палитъ ли онъ. Если утюгъ заржавѣетъ, надобно намазать его деревяннымъ масломъ, и дать стоять нѣсколько часовъ, а потомъ насыпать на доску чистаго мелкаго песку, и тереть утюгъ, пока съ него сойдетъ ржавчина. Объ утюгахъ разныхъ родовъ, какъ то, утюгахъ для буфовъ, складокъ и фалборъ, не упоминаю здѣсь, потому что ихъ не вездѣ можно купить, и обойтись безъ нихъ легко можно.

ГЛАВА II.

Мыть тюль, кружева, дымку, крепъ, блонды, шелковыя матеріи, шелковые чулки и перчатки. Ситецъ и холстинку. Чистить черныя и шерстяныя матеріи. Выводить чернильныя и другія пятна, ржавчину, сальныя, масляныя и дегтярныя пятна.

МЫТЬ ТЮЛЬ, КРУЖЕВА, ДЫМКУ, КРЕПЪ И БЛОНДЫ.

Тюль и кружева моютъ разными способами, но самый простой и легкій есть слѣдующій: взявши тюль или кружева, вымыть въ холодной водѣ съ мыломъ, а если они зажелтѣли, намочить въ холодной водѣ на сутки, набивши въ воду мыла. По прошествіи сутокъ

вымыть въ теплой водѣ, выполоскать, подсинить и выкрахмалить. Когда подсохнетъ, хорошенько расправить, прежде нежели начнешь гладить, и особливо при глаженьи тюля это самое главное.

Было время, когда дымка была въ большой модѣ и замѣняла нынѣшній крепъ. Нынѣшнія легкія сырцовыя матеріи мыть должно такъ же, какъ дымку. Набивши въ воду мыла, взять матерію, которую хочешь мыть, и полоскать ее въ этой водѣ, какъ обыкновенно полощутъ бѣлье, а не мыть въ рукахъ. Когда вода сдѣлается грязна, должно ее перемѣнить, набивши въ нее опять мыла, какъ и въ первую. Воду перемѣнять такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока матерія будетъ чиста. Потомъ выполоскать въ чистой водѣ и слегка подкрахмалить, самымъ жидкимъ крахмаломъ прибавя въ него сахару. Обмакнувъ матерію въ крахмалъ, выжать. Разостлавъ коверъ, или войлокъ, покрыть чистой простыней, расправивъ и натянувъ слегка

матерію, приколоть ее къ ковру или войлоку булавками, и дать совершенно высохнуть. Крепъ и дымку никогда не гладятъ. Такъ же моютъ блонды.

МЫТЬ ШЕЛКОВЫЯ МАТЕРІИ.

Набить въ теплую воду густой мыльной пѣны, намочить въ ней матерію, навертѣть на скалку и катать, а потомъ снявши со скалки выполоскать, и если матерія еще не чиста, т. е., если есть пятна на ней, то снова намочить ее въ мыльной водѣ и еще катать, а по снятіи со скалки непремѣнно должно прополаскивать каждый разъ въ чистой водѣ. Иногда надобно повторять обмакиванье въ мыльную воду раза три, пока матерія будетъ совершенно чиста. Потомъ, глядя по количеству матеріи, надобно сбить яичный бѣлокъ, и распустивъ въ холодной водѣ два куска сахару, смѣшать съ бѣлкомъ. Обмакнувши въ эту смѣсь матерію, выжать, положить на чистую

холстину, расправить и катать, перемѣняя холстину, пока матерія сдѣлается суха, а наконецъ выгладить ее. Такимъ образомъ моютъ ленты, платки и платья, но только платья предварительно должно распороть, у уже потомъ мыть. Желтыя матеріи хорошо выполаскивать въ водѣ, слегка подцвѣченной шафраномъ.

МЫТЬ ШЕЛКОВЫЕ ЧУЛКИ и ПЕРЧАТКИ.

Бѣлые шелковые чулки и перчатки вымыть въ холодной водѣ съ мыломъ, потомъ набить въ холодную воду мыльной пѣны, положить ихъ въ нее на сутки, черезъ сутки вынуть и выполоскать. Взбить яичный бѣлокъ, распустить въ холодной водѣ не много сахару и смѣшать съ бѣлкомъ. Обмакнувъ въ эту смѣсь чулки, выжать хорошенько и завернувши въ холстину катать, перемѣняя холстину, чтобы чулки высохли. Если чулки зажелтѣли, то когда моешь ихъ

прибавь въ воду синьки, а въ заключеніе обкури горючею сѣрою. При обкуриваніи надобно поступать слѣдующимъ образомъ: покрыть рѣшето чистою холстиною, разложить на ней чулки и перчатки, накрыть плотно рѣшето чемъ нибудь выпуклымъ, на горячіе уголья посыпать сѣры и поставить ихъ подъ рѣшето, оставя часа на два. Подсинивать и обкуривать должно только въ такомъ случаѣ, когда чулки или перчатки зажелтѣли; но если моются въ первый разъ, то ни подсинивать, ни обкуривать не надобно. Цвѣтные чулки и перчатки моютъ также, въ холодной водѣ съ мыломъ, а потомъ обмочивъ въ бѣлокъ, приготовленный, какъ выше сказано, катаютъ завернувши въ холстину, до-суха. Цвѣтные чулки подсинивать и обкуривать не надобно.

МЫТЬ СИТЕЦЪ и ХОЛСТИНКУ.

Новый ситецъ и холстинку моютъ въ теплой водѣ, прибавивши въ нее бычачьей жел-

чи, и тогда мыла уже на употребляютъ. Вымывши хорошенько выполоскатѣ и выкрахмалить. Если нѣтъ желчи, то распустить въ водѣ немного квасцовъ, вымыть сею водою съ мыломъ и выполоскать. Какимъ образомъ крахмалить и гладить, о томъ говорено было выше.

ЧИСТИТЬ ШЕЛКОВЫЯ И ШЕРСТЯНЫЯ ЧЕРНЫЯ МАТЕРІИ.

Если матерію еще не нужно мыть, а только хочешь ее вычистить и свести съ нея пятна, то возьми рюмку рому, или коньяку, и рюмку крѣпкаго чаю, смѣшай вмѣстѣ, и обмакнувъ въ ромъ чистую губку, слегка выжми, и три ею матерію. Когда вычистишь всю матерію, дай высохнуть и выгладь. Всѣ шелковыя и шерстяныя матеріи, гладить надобно съ лѣвой стороны. Отъ такой чистки матерія получаетъ свѣжій видъ.

ВЫВОДИТЬ ЧЕРНИЛЬНЫЯ ПЯТНА И РЖАВЧИНУ.

Взять кусокъ лимона и тереть имъ пятно, до тѣхъ поръ, пока оно выйдетъ, а потомъ вымыть холодною водою съ мыломъ. Чернильныя пятна и ржавчину можно выводить лимономъ изъ пеньковыхъ и бумажныхъ матерій, но только бѣлыхъ, а цвѣтныя матеріи отъ лимона линяютъ. Лучше выводить чернильныя пятна щавельною солью. Намочивши пятно холодною водою, посыпать на него щавельной соли и подержать паромъ, а потомъ замыть въ холодной водѣ. Если за одинъ разъ не выйдетъ, можно повторить еще разъ. Щавельною солью выводятъ также пятна отъ краснаго вина на столовомъ бѣльѣ.

ВЫВОДИТЬ САЛЬНЫЯ, МАСЛЯНЫЯ И ДЕГТЯРНЫЯ ПЯТНА.

Намочить хлопчатую бумагу въ скипидарѣ, намазать имъ пятно и дать лежать сутки. По-

томъ взять горячую булку, тереть пятно мякишемъ, перемѣняя его, пока пятно сойдетъ, и наконецъ погладить слегка сквозь тонкую бумагу. Если пятна съ одного раза не выйдутъ, повторить выводку ихъ въ другой разъ. Сальныя и масляныя пятна выводятъ еще другимъ способомъ, а именно: наскобли мѣлу, насыпь на пятно съ лѣвой стороны, сверху наложи тонкую бумагу и гладь горячимъ утюгомъ. Разгорячившійся мѣлъ втянетъ въ себя сало или масло. Восковыя пятна выводятъ на пропускную бумагу. Надобно положить на пятно бумагу, и гладить горячимъ утюгомъ.

ГЛАВА III.

Чистить серебряные позументы и сѣтки, серебро, жемчугъ, алмазы, брильянты и золото, мѣдныя и оловянныя вещи.

ЧИСТИТЬ СЕРЕБРЯНЫЕ ПОЗУМЕНТЫ И СѢТКИ.

Намочивъ губку теплою водою, намыль, и три ею позументъ, а потомъ выполощи въ чистой водѣ, и еще разъ вытри позументъ мыльною губкою и выполощи. Если позументъ, или сѣтка, золотые, то, выполоскавши на-чисто, подцвѣти воду шафраномъ,

размочивши сначала шафранъ въ теплой водѣ, и выполощи въ шафранной водѣ позументъ или сѣтку. Наконецъ выправь, заверни въ чистую холстину и катай до-суха. Серебряныхъ сѣтокъ и позументовъ полоскать въ шафранной водѣ не надобно.

ЧИСТИТЬ СЕРЕБРО.

Наскобли или истолки мѣлу, разведи его пѣннымъ виномъ такъ, чтобы онъ былъ густъ, какъ сливки, намажь этимъ растворомъ серебро, дай высохнуть, а потомъ чисти щеткой. Если на серебрѣ еще останутся пятна, и оно будетъ не довольно чисто, намажь въ другой разъ, счисти опять мѣлъ щеткою и вытри чистымъ полотенцомъ. Другой способъ чистить серебро слѣдующій: сдѣлай крѣпкаго щолоку, а всего лучше березоваго. Положи серебро часа на три въ щолокъ, вынувши вымой съ мыломъ, выполощи и вытри. Потомъ наскобли на хлоп-

чатую бумагу мылу, вычисти и оботри сухимъ полотенцомъ. Оба сіи способа чистить серебро легки, удобны и хороши для серебра безъ позолоты. Позолоченное серебро чистить такимъ манеромъ не годится, и его чистятъ иначе: вскипятивъ квасу, перемыть позолоченое серебро губкою съ мыломъ, выполоскать чистою водою, и вытереть досуха.

ЧИСТИТЬ ЖЕМЧУГЪ.

Жемчугъ, издревле драгоцѣнное и самое употребительное украшеніе, можетъ сохраняться многіе вѣка, не теряя своего вида и цвѣта. Но онъ портится, если его носятъ на рукахъ и шеѣ женщины, которыя бѣлятся, или употребляютъ разныя притиранья, въ составъ коихъ входятъ ртуть и крѣпкая водка. Кромѣ того, жемчужныя ожерелья, браслеты, серьги и перстни, если часто ихъ носятъ, хотя и не употребляющія бѣлилъ

особы, отъ испаренія и пыли тускнѣетъ, и его необходимо мыть раза два въ годъ. Возьмите чистой холодной воды, набейте въ нее мыла и вымойте въ ней жемчугъ, а потомъ выполощите, вытрите до-суха полотенцомъ, дайте полежать, чтобы жемчугъ высохъ внутри, и уложите въ коробочку, или ларчикъ, переложивъ хлопчатою бумагою. Такъ моютъ ожерелья. Серьги и другія жемчужныя украшенія, вычистивъ мокрою намыленною губкою, выполоскать въ водѣ и вытереть на-сухо. Когда надобно надѣвать ожерелье, то всегда должно осмотрѣть крѣпки ли нитки, потому что они излеживаются и дѣлаются гнилы. Года черезъ два необходимо жемчугъ перенизывать.

ЧИСТИТЬ АЛМАЗЫ, БРИЛЛЬЯНТЫ И ЗОЛОТО.

Пережги бараньихъ костей до-бѣла, истолки въ мѣлкій порошокъ, просѣй сквозь

частое сито, и взявши этого порошку на зубочистную щетку чисти брилльянты или алмазы. За неимѣніемъ порошку изъ баравьихъ костей, можно чистить хорошимъ мѣломъ, и послѣ чищенья вытереть хлопчатою бумагою. Обыкновенно всѣ драгоцѣнныя вещи хранятъ въ коробочкахъ, обитыхъ бархатомъ, или атласомъ, а сверху прикрываютъ ихъ хлопчатою бумагою.

Золотыя вещи, цѣпочки, кольца, серьги безъ каменьевъ, вымывши теплымъ квасомъ съ мыломъ, выполоскать въ чистой водѣ и вытереть. Часы и другія вещи, если они отъ чего нибудь затускнѣютъ, наскобливъ на хлопчатую бумагу мѣлу, вычистить, а потомъ вытереть хлопчатою бумагою. Хорошо въ мѣлъ примѣшивать крокуса Бронзовыя позолоченныя вещи чистить точно такъ же, какъ золотыя, или взявши въ порошокъ истертаго крокуса на хлопчатую бумагу, чистить имъ.

ЧИСТИТЬ МѢДНЫЯ ВЕЩИ.

Мѣдную посуду, употребляемую въ хозяйствѣ, надобно чаще осматривать, замѣчая, не сбѣжала ли съ нея полуда. Избѣгая вреда, происходящаго отъ мѣди, мѣдную посуду всегда покрываютъ полудою. Первое правило, что кострюли и другія мѣдныя луженыя вещи не должно чистить пескомъ, какъ часто дѣлаютъ, не зная, что отъ песку стирается полуда. Если на посудѣ есть накипь отъ кушанья, которой нельзя отмыть мочалкою, налейте посудину водою, положите въ воду золы и выпарите. Хорошо употреблять для этого квасную гущу. Положивши посуду въ гущу, дать лежать часовъ пять, а вынувши вычистить золою, или тертымъ кирпичомъ. Для чищенья самоваровъ, замковъ, задвижекъ и другихъ вещей, хорошо употреблять разведенную водою сѣрную кислоту, т. е., разведенное водою купоросное масло, (эту кислоту можно получать совсемъ

приготовленную въ аптекѣ). Кислоту можетъ замѣнить уксусъ, и онъ имѣетъ еще то преимущество, что при чисткѣ менѣе съѣдаетъ металлъ, нежели кислота. Вычиствивъ мѣдную не луженую посуду тертымъ кирпичомъ, выполоскивать и тереть ее, или просто хорошенько вытереть, чтобы кирпичу на ней не оставалось. Если желаете имѣть мѣдную посуду, какъ то: самовары и подсвѣчники, блестящими какъ новыя полированныя, то вычиствивши сначала кирпичомъ съ уксусомъ, или съ кислотою, возьмите на хлопчатую бумагу тертаго крокуса, вытрите имъ хорошенько, и потомъ оботрите чистымъ полотенцомъ. Хорошо чистить крокусомъ бронзу, послѣ чего принимаетъ она видъ позолоченной.

ЧИСТИТЬ ОЛОВО.

Оловянная посуда въ-старину была во всеобщемъ употребленіи. Предки наши лю-

били, чтобы вещи служили имъ по нѣскольку десятковъ лѣтъ и переходили отъ отца къ сыну. Нынѣ употребляютъ оловянную посуду очень мало, и то болѣе въ мѣстахъ отдаленныхъ отъ столицъ. Мнѣ кажется, что дрянная глиняная и фаянсовая посуда ни сколько не лучше и не красивѣе оловянной, если только оловянная содержится въ чистотѣ. Хорошая фаянсовая посуда дорога, особливо заграничная, а между тѣмъ по ломкости своей она не можетъ служить такъ долго, какъ оловянная. Чистятъ оловянную посуду такимъ образомъ: сдѣлавши крѣпкій щолокъ, опустить въ него посуду часа на два, а потомъ намыливъ щетку, или мочалку, вычистить, выполоскать въ чистой водѣ и вытереть. Хорошо если вынувши изъ щолока, вычистить еще тертою рѣдькою, а потомъ перемыть съ мыломъ, выполоскать и вымыть.

ЧИСТИТЬ НОВОЕ СЕРЕБРО.

Нейзильберъ, или такъ-называемое *Новое*

серебро, лучше всего чистить золою и тертымъ кирпичемъ. Зола и кирпичъ должны быть просѣянные, чтобы въ нихъ не было ни песку, ни камешковъ, которые при чисткѣ царапаютъ вещи. Обмакнувши хлопчатую бумагу въ воду, а потомъ въ порошокъ, вычистить, вымыть и хорошенько протереть. Мѣломъ нейзильберъ чистить не годится, ибо оно состоитъ изъ смѣшенія металловъ и отъ мѣлу окисляется и чернѣетъ.

ГЛАВА IV.

Сохраненіе мѣховъ.

Въ Москвѣ и въ Петербургѣ можно отдавать шубы и другія мѣховыя вещи на сохраненіе, а въ другихъ мѣстахъ нѣтъ такихъ заведеній. Все держатъ, по большей части дома, нерѣдко въ сырыхъ кладовыхъ, и поступаютъ съ самыми дорогими мѣхами небрежно. Сбереженіе мѣховъ состоитъ не въ одномъ только сохраненіи ихъ отъ моли,

но надобно стараться сохранить и цѣнность мѣха на долгое время. Нынѣ мода измѣняется часто. Съ тѣхъ поръ какъ могу запомнить, произошло въ одеждѣ множество перемѣнъ. Лѣтъ за сорокъ также носили муфты, измѣняя ихъ форму и величину, большія, маленькія и среднія. Обыкновенно муфты дѣлались собольи и черно-бурыхъ лисицъ, но болѣе были употребительны собольи. *Хвосты*, или нынѣшнія *боа*, носили круглые, плоскіе и изъ собольихъ хвостовъ. Салопы и зимнія мантильи опушали соболемъ и собольими хвостами. Палантины также дѣлали изъ дорогихъ мѣховъ. Всѣ сіи вещи встарину переживали иногда по нѣскольку поколѣній.

Вообще мѣха собольи, лисьи, бобровые, куньи, песцовые и бѣличьи, не терпятъ сырости. Если позволяетъ мѣсто, никогда не должно держать мѣха въ топленыхъ комнатахъ, и лучшее для сохраненія мѣховой одежды мѣсто холодная и сухая кладовая;

Если нѣтъ возможности держать въ кладовой, лучше укладывать мѣховое въ сундуки, нежели вѣсить въ комнатахъ, особливо жарко натопленныхъ, ибо отъ того у мѣха грубѣетъ шерсть и онъ оцвѣтаетъ. Многіе, вывѣшивая мѣха лѣтомъ просушивать, стараются повѣсить именно тамъ, гдѣ болѣе ударяетъ солнце — ошибка величайшая! Старые, поношеные мѣха отъ солнца не могутъ испортиться, но дорогіе собольи, или черно-бурыхъ лисицъ мѣха въ одинъ день потеряютъ половину своей цѣны.

Мѣховую одежду лѣтомъ непремѣнно должно просушить раза два, выбирая для того сухой и ясный день; и высушивъ ихъ, выхлопать Дорогіе мѣха, собольи палантины, боа и другія вещи лучше просушивать въ комнатахъ, а если и на дворѣ, то не надобно вѣсить ихъ на солнце; потомъ должно ихъ выхлопать, осторожно тоненькими палочками и уложить въ сундукъ. На дно сундука надобно посыпать перцу, положить листьевъ простаго

табаку, и постлавши простыню, укладывать мѣховыя вещи, плотно, туго надавливая, притомъ и выбирать такой ящикъ, чтобы наложился полонъ, и сверху закрывъ его простыней, должно положить листоваго табаку и посыпать перцу. Въ сундукъ можно положить еще хлопчатой бумаги, напитанной скапидаромъ. Осенью, когда мѣховую одежду надобно употреблять, вынувши ее изъ ящика, должно слегка выхлопать. Собольи мѣха, передъ укладкой и осенью не худо спрыснуть слегка хлѣбнымъ виномъ, и расчесать рѣдкимъ гребнемъ. Передъ укладываньемъ, спрыскивать и расчесывать надобно дня за два, а потомъ просушить.

При передѣлкѣ теплой одежды мѣха непремѣнно должно чистить и выправлять, что̀ можно дѣлать дома. Возьми пшеничныхъ отрубей, нагрѣй ихъ и теплыми три мѣхъ по волосу, отъ чего вся пыль и нечистота сойдетъ, и потомъ выхлопай. Такъ чистятъ мѣха лисьи, бѣличьи, бѣлые песцовые и

рыси. Мѣха собольи, голубыхъ песцовъ, медвѣжьи, черно-бурыхъ лисицъ спрыснувъ хлѣбнымъ виномъ, какъ сказано, расчесать рѣдкимъ гребнемъ. Если нужно выправить воротникъ, или мѣхъ, то возьми квасу, посоли его, намочи имъ мездру (кожу у мѣха), выправь, приколоти къ доскѣ гвоздиками, вбивая ихъ одинъ отъ другаго на вершокъ, и дай высохнуть. Снявши съ доски, спрысни по волосу хлѣбнымъ виномъ и расчеши гребнемъ. Есть много другихъ способовъ сохранять отъ моли и поврежденія мѣха, но описанный мною, кажется, лучшій, и при немъ моль никогда не изобьетъ мѣха.

ГЛАВА V.

Восточное ожерелье изъ цвѣтовъ розы. Порошокъ для точенья бритвъ. Замазка для зимнихъ рамъ.

ВОСТОЧНОЕ ОЖЕРЕЛЬЕ.

Набравши розовыхъ цвѣтовъ ощипать лепестки и истолочь въ ступкѣ мягко, какъ тѣсто. Потомъ положить три золотника мѣлко истолченаго сахару рафинаду, золотникъ камеди въ порошкѣ, а также можно прибавить какихъ нибудь духовъ, или мускусу, и толочь все вмѣстѣ, чтобы хорошо перемѣшалось. Потомъ изъ сей массы надѣлать

шариковъ, какой угодно величины. Когда надѣлаешь шариковъ, вдѣнь въ иголку ровную нитку, намажь нитку прованскимъ масломъ, и вздѣвай на нее бусы, но такъ, чтобы они не касались другъ друга, положи въ теплое мѣсто и дай хорошенько высохнуть, а потомъ снижи на шелковую нитку. Бусы приготовленныя такимъ образомъ, очень красивы, цвѣта чернаго съ темно-зеленымъ отливомъ и пріятно пахнутъ. Изъ нихъ дѣлаютъ ожерелья, четки, корзинки и разныя украшенія. Для ожерельевъ нанизываютъ ихъ просто, или перенизываютъ со стальнымъ и золотымъ бисеромъ и съ цвѣтными бусами.

ПОРОШОКЪ ДЛЯ ТОЧЕНІЯ БРИТВЪ.

Имѣть хорошія острыя бритвы не бездѣлица. Отдавать точить въ цырюльни почти невозможно, ибо, нерѣдко вмѣсто того, чтобы выточить, цырюльники еще болѣе ис-

тупятъ и даже испортятъ ихъ, заставляя точить мальчиковъ, отъ неумѣнья стачивающихъ жало. Много изобрѣтено мазей и порошковъ для точенія бритвъ, но почти ни одно изъ сихъ средствъ не соотвѣтствуетъ цѣли. Для избѣжанія непріятности отъ тупыхъ бритвъ можно приготовлять дома весьма отличный порошокъ. Возьми пол-фунта чистаго олова, положи въ какую нибудь желѣзную посудину (напримѣръ, ковшикъ), поставь на жаровню или въ печь, и когда олово распустится, то на немъ образуется отъ воздуха пленка; ее надобно собрать въ сторону, къ одному краю сосуда, и такимъ образомъ продолжать, по мѣрѣ появленія пленки, пока все олово превратится въ окисленную пленку. Эту пленку раскалить, горячую выложить въ ступку и истереть въ мелкой порошокъ. Порошокъ этотъ можно еще просѣять сквозь частое сито, чтобы не оставалось въ немъ ничего посторонняго. Когда надобно точить бритву, по-

сыпь порошку на ремень и правь. Если ремень сухъ, помазать его слегка Прованскимъ масломъ.

ЗАМАЗКА ДЛЯ ЗИМНИХЪ РАМЪ.

Въ нашемъ сѣверномъ климатѣ необходимо вставлять на зиму другія рамы. Отъ хорошей вставки и замазки рамъ много зависитъ теплота комнатъ и сухость оконничныхъ стеколъ. Осенью, вымывши зимнія рамы, надобно дать имъ постоять сутки двои, чтобы онѣ хорошо высохли. Потомъ осмотрѣть и гдѣ нужно, перемазать въ нихъ стекла и, выбравъ ясный день, вставить рамы, законопатить и замазать. Если домъ одноэтажный, то лѣтнія рамы отворять дни два или три, пока стоитъ сухая погода, чтобы они хорошенько просохли. Потомъ всыпать между рамъ чистаго сухаго песку, затворить окна и заколотить гвоздиками. Кладутъ также между рамъ для втягиванья

сырости соль, уголь, кирпичъ, мохъ, но все это мало помогаетъ, тамъ, гдѣ зимнія рамы вставлены дурно и въ сырую погоду. Другой способъ вставливанья рамъ слѣдующій: вымывши лѣтнія рамы, протереть, законопатить створы и замазать. Въ промежутокъ рамъ всыпать чистаго песку, высушивъ его сначала, и положить въ него соли, угля, моху и ни чего угодно, вставить зимнія рамы, законопатить и замазать. Первый способъ вставлять рамы, не замазывая лѣтнихъ рамъ, гораздо лучше, ибо при второмъ способѣ скорѣе заводится между рамъ сырость.

Замазку приготовляютъ разными манерами. Нѣкоторые дѣлаютъ замазку на конопляномъ маслѣ, или покупаютъ ее у стекольщиковъ. Замазка эта имѣетъ много неудобствъ, ибо высохнувъ трескается, а къ веснѣ дотого засыхаетъ, что едва можно ее отскоблить, при чемъ портятся рамы. Отличную замазку для рамъ, которая не засыхаетъ и не трескается, приготовлять можно такимъ обра-

зомъ: въ домашнемъ быту почти всегда накопляется разное сало, баранье, телячье, говяжье, изъ-подъ жаркаго, или когда говядина очень жирна, то лишнее сало обрѣзываютъ, и перетопивъ, сохраняютъ для употребленія. Растопивъ, примѣрно, фунтъ сала, прибавить въ него столько-же масла, а потомъ взять толченаго и просѣяннаго мѣлу, и замѣсить густое тѣсто, какъ обыкновенная стекольная замазка. Можно дѣлать замазку и на одномъ салѣ, только тогда надобно мѣсить ее не такъ круто, а иначе она будетъ при замазываньи крошиться. Обѣ сіи замазки такъ же хороши, какъ и замазка покупаемая у стекольщиковъ, но имѣютъ передъ ней преимущество, что не трескаются, не засыхаютъ, и весною, при вынутіи рамъ, ее легко отскабливать не портя рамъ. Многіе, слѣдуя старинѣ, заклеиваютъ окна бумажками. Но если хотя немного сыры комнаты, то бумажки отмокнутъ и отстанутъ, а сверхъ того такая укупорка непріят-

на для глазъ, и потомъ не скоро отмывается отъ рамъ.

Въ окнахъ необходимо имѣть форточки, чтобы можно было зимою впускать чистый воздухъ для освѣженія комнатъ, а потому замазывать форточекъ, какъ многіе дѣлаютъ, не должно. Гдѣ нѣтъ форточекъ, то можно вставить вентиляторы. Окны съ форточками почти всегда замерзаютъ, и кромѣ того, что сквозь замерзшее окно менѣе проходитъ свѣта, когда на дворѣ оттепель, или пригрѣетъ солнце, ледъ на стеклахъ растаиваетъ, и вода, накопившаяся въ промежуткѣ рамъ просачивается въ комнату и сырость впитываясь въ дерево, подвергаетъ его гніенію. Для избѣжанія такого неудобства, гдѣ есть въ окнахъ форточки, то между лѣтней и зимней рамами, во весь промежутокъ форточки надобно вставить деревянную рамку, изъ тоненькихъ дощечекъ, или изъ лубка, и замазать скважинки ея рядавъ два бумагой, чтобъ

не входилъ между рамъ теплый воздухъ, когда отворяютъ форточку, послѣ чего окно никогда не будетъ замерзать.

ГЛАВА VI.

Кофе изъ цикорія, жолудевый, ячменный, овсяный и ржаной.

Употребленіе настоящаго кофе годъ отъ году у насъ увеличивается, и въ нѣкоторыхъ губерніяхъ кофе уже превышаетъ употребленіе чаю. Многіе изъ экономіи, другіе по предписаніямъ медиковъ, примѣшиваютъ въ настоящій кофе, или употребляютъ безъ примѣси настоящаго, жолудевый, ячменный, ржаной, овсяный и цикорный кофе. Потому

не излишне описать здѣсь нѣсколько разныхъ способовъ приготовлять искусственный кофе.

Цикорій одно изъ самыхъ употребительнѣйшихъ растеній для приготовленія кофе. О разведеніи его говорено при описаніи огородничества. Осенью, когда выкопаютъ цикорій, коренья его надобно перемыть, очистить съ нихъ верхнюю кожу, накрошить ихъ мѣлкими кусочками, поставить въ печь, высушить, ссыпать въ мѣшокъ, или въ какую нибудь посудину, и сохранять для употребленія. Взявши потребное количество цикорія, такимъ образомъ приготовленнаго, всыпать въ форму, въ которой обыкновенно жарятъ кофей, и изжарить. Можно жарить и на сковородѣ, но только надобно наблюдать, чтобы цикорій изжарился ровно, для чего должно его чаще мѣшать и потомъ, когда остынетъ, смолоть. Въ Остъ-Зейскихъ губерніяхъ цикорный кофе въ большомъ употребленіи, и тамъ даже въ богатыхъ домахъ мѣшаютъ цикорій по-поламъ съ настоящимъ

кофе, т. е., берутъ фунтъ настоящаго и фунтъ цикорнаго кофе. Небогатые люди на фунтъ настоящаго кофе кладутъ по два фунта цикорнаго. Многіе находятъ, что кофе, смѣшанный съ цикоріемъ, вкуснѣе и здоровѣе чистаго, настоящаго кофе. Привычка великое дѣло!

Жолудевый кофе употребляютъ наиболѣе по предписанію врачей. Въ нѣкоторыхъ губерніяхъ есть огромные дубовые лѣса и тамъ можно заготовлять его большое количество, какъ для домашняго употребленія, такъ и на продажу. Осенью набрать самыхъ спѣлыхъ жолудей, высушить на солнцѣ или въ печи, и сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Если надобно будетъ приготовить кофе для употребленія, возьми этихъ жолудей, насыпь на сковороды, поставь въ жарко натопленную печь и когда жолуди начнутъ поджариваться, вынь, очисти съ нихъ шелуху и вывѣй. Потомъ очищенные жолуди поджарь въ формѣ, или на сковородѣ, и измели. Жолудевый кофе

часто предписываютъ медики, но, одинъ его употребляютъ рѣдко, и болѣе смѣшиваютъ со ржанымъ, овсянымъ и ячменнымъ кофе, прибавляя иногда и настоящаго, такъ что берутъ, напримѣръ, столовую ложку жолудеваго, чайную настоящаго и столовую хлѣбнаго, т. е., овсянаго, либо ржанаго.

Овсяный и ячменный приготовляютъ такимъ образомъ: взявши овса или ячменю, высушить въ печи, а потомъ истолочь въ деревянной ступкѣ и вывѣять. Ржаной кофе приготовляется точно такъ же. Когда потребуется, то изжарить и смолоть.

Главное искусство приготовлять кофе состоитъ въ томъ, надобно его *хорошо изжарить*. При жареньи всякаго кофе, начиная съ настоящаго, должно наблюдать, чтобы кофе былъ въ-пору изжаренъ. Если онъ не дожаренъ или пережаренъ, то равно теряетъ доброту и вкусъ. Всѣ роды кофе, приготовляемые изъ хлѣбныхъ зеренъ, полезны для людей слабыхъ и для дѣтей. Хорошо также примѣшивать кофе изъ

хлѣбныхъ зеренъ въ настоящій для тѣхъ, кто отъ настоящаго кофе чувствуетъ волненіе сердца. Предписываютъ иногда употреблять кофе изъ свеклы. Его приготовляютъ такъ же какъ цикорный, т. е., вычистивъ свеклу вымыть, нарѣзать кусочками, высушить, поджарить кусочками, высушить, поджарить и смолоть. Всѣ вышесказанные роды кофею варятъ, какъ настоящій; чтобы кофе лучше отстаивался должно класть въ него маленькій кусочикъ осетроваго клею, или за неимѣніемъ клею, горькій березовый уголь, либо кусокъ хорошаго сахару рафиналу.

13

ГЛАВА VII.

Воскобѣленіе и мыловареніе.

ВОСКОБѢЛЕНІЕ.

Воскъ бѣлятъ въ Курскѣ самымъ простымъ образомъ, и вотъ устройство тамошняго воскобѣлильняго снаряда: въ большой чанъ вставляется деревянное колесо, обитое желѣзомъ, и прилаживается наподобіе точила. Чанъ наливаютъ полонъ холодною водою. Растопивши воскъ, наливаютъ его въ яндову. Одинъ человѣкъ вертитъ колесо, а другой

льетъ изъ яндовы растопленный воскъ на колесо. Погружаясь вмѣстѣ съ колесомъ въ воду, воскъ всплываетъ на поверхность въ видѣ стружекъ. Когда въ водѣ довольно накопится воску, выбираютъ его изъ воды въ рѣшето, чтобы стекла вода, и разсыпаютъ на приготовленныя подмостки, гдѣ поставлены ящики, глубиною вершка въ три. Наложивъ въ ящики воску вершка на два толщиною, спрыскиваютъ воскъ нѣсколько разъ въ день холодною водою, и каждый день переворачиваютъ. Дней черезъ шесть воскъ снова перетапливаютъ, и опять выливаютъ черезъ колесо въ холодную воду, какъ сказано выше, продолжая такимъ образомъ бѣленье. Воскъ должно перетапливать раза три, или четыре, пока онъ сдѣлается совершенно бѣлымъ. Воду въ чанѣ перемѣнять каждый разъ свѣжую, и когда при выливаніи воска вода сдѣлается тепла, расхолаживать ее льдомъ, а иначе воскъ не будетъ отставать отъ колеса и не станетъ обращаться въ

стружки. Подмостки должно ставить въ такомъ мѣстѣ, гдѣ наиболѣе ударяетъ солнце. Иногда на подмостки разстилаютъ просто чистыя рогожи, и на нихъ разсыпаютъ воскъ, но въ ящикахъ бѣлить гораздо удобнѣе. Въ ненастную погоду воскъ надобно вносить въ сарай, либо ставить подъ крышу. Воскобѣленіе выгоднѣе производить въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ болѣе занимаются пчеловодствомъ. Бѣленье воску, при большомъ производствѣ, легко можетъ принести тамъ до 1000 рублей въ лѣто. Одно изъ воскобѣлильныхъ заведеній въ Курскѣ, гдѣ, не нанимая особливыхъ работниковъ, хозяинъ заведенія производилъ бѣленье воску домашними людьми, доставляло болѣе 1000 рублей барыша въ лѣто.

МЫЛОВАРЕНІЕ.

Разумѣю здѣсь мыловареніе домашнее. Возми два четверика золы и одинъ четверикъ

известки, положи въ котелъ, мѣрою ведеръ въ десять, налей котелъ полонъ водою, размѣшай, вскипяти, слей въ кадку, дай стоять сутки, чтобы щолокъ хорошо отстоялся. Взявъ потомъ шесть ведеръ щолоку, влей въ котелъ, положи пудъ сала, вари на ровномъ огнѣ три часа, и потомъ прибавь два фунта соли, и еще вари полчаса. Наконецъ, разлей въ посудины (лучше всего въ неглубокіе ящики, а за неимѣніемъ ящиковъ, можно вылить въ плоскія кадочки). Черезъ сутки, когда мыло совершенно остынетъ, разрѣжь его и высуши. Для варенья мыла употреблять можно всякое сало, свиное, говяжье, баранье, и птичій жиръ. Варятъ мыло и изъ костей, что̀ дѣлается такимъ образомъ: когда довольно накопится костей, разбей или истолки ихъ мѣлко, положи въ котелъ и вари часа два или три, чтобы изъ костей выварилось все сало, процѣди сквозь сито, дай остыть и тогда сало соберется на верху и застынетъ. Сало это вышеописан-

нымъ образомъ употребляется въ мыло, какъ всякое другое.

Приготовляютъ еще иногда щолокъ для варенья мыла такимъ образомъ: берутъ чанъ ведеръ въ десять, съ гвоздемъ для спуска щолоку. На дно чана кладутъ рядъ тоненькихъ бревешекъ, а на него еще рядъ крестъ-на-крестъ съ первыми. На бревешки кладутъ два снопа соломы на перекрестъ, т. е., сначала одинъ снопъ постелютъ, а потомъ кладутъ на него другой крестъ-на-крестъ. Потомъ на солому насыпаютъ четверикъ известки и два четверика золы, наливаютъ кипяткомъ чанъ до полна, и накрывъ его, даютъ стоять сутки. Сцѣдивъ щолокъ чрезъ гвоздь, взять изъ него шесть ведеръ на одинъ пудъ сала и варить мыло, какъ выше сказано.

ГЛАВА VIII.

ОТОПЛЕНІЕ.

Замѣна дровъ.

Отопленіе составляетъ одну изъ значительныхъ издержекъ въ хозяйствѣ. Мы, Русскіе, такъ привыкли топить *дровами*, что вовсе не думаемъ замѣнять ихъ другимъ топливомъ, хотя его довольно находится у насъ подъ руками, и оно пропадаетъ безъ всякаго употребленія, несмотря даже и на то, что дрова становятся у насъ годъ-отъ-году

дороже. Бѣдный крестьянинъ, когда у него нѣтъ дровъ, скорѣе начнетъ рубить свой заборъ, или снимать съ крыши доски, нежели постарается замѣнить дрова чѣмъ нибудь другимъ. Въ мѣстахъ безлѣсныхъ нужда заставила однакожь изобрѣтать средства отопленія: тамъ въ деревняхъ топятъ соломою, камышемъ, гречневой шелухой, бурьяномъ, навозомъ. Въ городахъ все это надобно покупать, и иногда довольно дорого, потому полезно будетъ изложить здѣсь нѣсколько испытанныхъ средствъ для отопленія, на которые не обращаютъ у насъ вниманія.

1) Осенью, когда срубятъ капусту, остаются корни, или *кочерыжки*, въ четверть и вершковъ въ шесть длиною отъ земли. Осенью надобно ихъ выдергать, отрясти съ корней ихъ землю, высушить ихъ и можно топить ими печи, ибо они также горятъ жарко, какъ дрова. Мнѣ случалось видать, что въ Москвѣ нѣкоторые изъ огородниковъ собираютъ капустныя кочерыжки, сушатъ

ихъ и потомъ топятъ ими печи. По большей же части пропадаютъ онѣ безъ всякаго употребленія, и когда весною копаютъ гряды, то выдергиваютъ ихъ и вывозятъ съ прочимъ соромъ за городъ.

2) *Стволы земляныхъ грушъ.* О разведеніи сихъ грушъ говорено при описаніи огородничества, а здѣсь скажемъ объ нихъ только, какъ о матеріялѣ для топки печей. Стебель, или стволъ земляныхъ грушъ, въ продолженіе лѣта выростаетъ аршина въ два и въ три вышиною, довольно толстый и деревянистый, какъ у подсолнечника. Осенью въ Сентябрѣ должно обрѣзать стволы у земляныхъ грушъ, высушить ихъ, перевязать въ пучки, и потомъ употреблять для топки.

3) Каждый хорошій хозяинъ и садоводъ долженъ смотрѣть за своими деревьями и кустарниками, чтобы на нихъ не было сухихъ вѣтокъ и сучьевъ, тщательно ихъ обрѣзывая, а обрѣзанныя сухія вѣтки и прутья могутъ замѣнять дрова. Мнѣ случилось быть

въ одномъ Московскомъ саду, гдѣ болѣе десятины земли было засажено превосходною Англійскою малиною, и хозяинъ сказывалъ мнѣ, что онъ получаетъ отъ нея не одну тысячу дохода. При выходѣ изъ сада увидѣла я связки сухаго малинника.—«Что это такое у васъ?» спросила я.—Сухая малина — отвѣчалъ хозяинъ—я топлю ею печи, и тѣмъ сохраняю нѣсколько саженъ дровъ. — У малины старые стволы осенью обрѣзываютъ, оставляя только молодые лѣтніе побѣги, которые на слѣдующее лѣто даютъ плодъ. Если у кого есть садъ, или огородъ, то довольно можно сберечь дровъ, топя сухими сучьями и стволами малинника, земляныхъ грушъ, подсолнечниковъ, кукурузы, капустными кочерыжками, тыковною ботвою и прочими растеніями.

Почти всѣ огородники на зиму разъѣзжаются по домамъ, слѣдовательно, у нихъ можно покупать за бездѣлицу разную ботву, капустныя коренья, стволы земляныхъ грушъ,

и прочее, и замѣнять тѣмъ дрова. Гдѣ есть близко крупорушня, можно топить гречневою шелухою. Въ Курскѣ многіе недостаточные люди топятъ гречневою шелухою печи.

ГЛАВА IX.

Домашнія медицинскія пособія.

Попечительное правительство, желая облегчить способы леченія, предписало врачамъ узнавать медицинскія средства, давно извѣстныя въ простонародіи, и испытавши ихъ, вводить въ медицину, особливо когда составы, входящіе въ лекарства, безвредны.

Мнѣ кажется, замѣчать средства нашей народной медицины каждый долженъ поставить себѣ въ обязанность, тѣмъ болѣе, что многіе простолюдины стараются таить ихъ. Опишу здѣсь нѣсколько простонародныхъ, *и испытанныхъ* средствъ отъ коклюша, болѣзни столь тяжкой и губительной.

СРЕДСТВА ОТЪ КОКЛЮША.

1) Возьми рѣпы и луку по равной части (напримѣръ, по глубокой тарелкѣ), очисти и нарѣжь кружками; приготовь сахару леденцу, мѣлко истолченнаго, чайное блюдцо, и желтаго инбирю, истолченаго и просѣяннаго, чайную ложку, смѣшай инбирь съ сахаромъ, а потомъ укладывай все рядами въ чистый глиняный горшокъ, такимъ образомъ: рядъ рѣпы, и посыпать его сахаромъ, рядъ луку, и опять посыпать сахаромъ пока все уложишь. Тогда влей въ горшокъ три столовыя ложки воды, закрой горшокъ крышкою, замажь ржанымъ тѣстомъ, и когда

печь вытопится и трубу закроютъ, поставь въ печь, но не близко къ жару, чтобы не пригорѣло. Вечеромъ надобно вынуть, дать остыть, а потомъ выжать сокъ сквозь чистую салфетку. Приготовленный такимъ образомъ сокъ слей въ стклянку и держи въ холодномъ мѣстѣ, ибо въ теплѣ онъ окиснетъ и испортится. Смотря по возрасту больнаго, давать по чайной или десертной ложкѣ, пять или шесть разъ въ сутки, наблюдая, чтобы сыропъ не былъ холоденъ.

2) Возьми спѣлой калины, переберя, выполощи, положи въ чистый горшокъ, прибавь двѣ или три ложки меду; горшокъ закрой и замажь, поставь въ печь и оставь въ ней до вечера, чтобы ягоды хорошенько упарились; вынувъ изъ печи протри сквозь рѣшето и давай по столовой ложкѣ нѣсколько разъ въ день.

3) Докторъ Лангсдорфъ, бывшій въ первомъ кругосвѣтномъ путешествіи Россіянъ, проѣзжалъ потомъ черезъ Сибирь, и былъ

въ Иркутскѣ, когда тамъ свирѣпствовало сильное повѣтріе коклюша и много отъ него умирало дѣтей. Онъ предписалъ употреблять (и съ большою пользою) слѣдующее лекарство: взявъ бутылку, или двѣ парнаго молока, на каждую бутылку положить по чайной чашкѣ Исландскаго моху и хорошо уварить его въ молокѣ. Принимать смотря по возрасту больнаго, нѣсколько разъ въ день, по столовой ложкѣ, или по половинѣ чайной чашки, теплое.

4) Иногда у взрослыхъ бываетъ продолжительный кашель и никакія лекарства не помогаютъ. Простолюдины лечатся отъ такого кашля слѣдующимъ простымъ средствомъ: просѣявъ ржаную муку сквозь частое сито; поджарить, безпрестанно мѣшая, чтобы мука ровнѣе изжарилась и получила темнооранжевый цвѣтъ; потомъ брать двѣ, или три ложки этой поджарёной муки, заваривать кипяткомъ, густо, какъ кисель, прибавляя столовую ложку Прованскаго масла, и

ѣсть поутру на тощакъ, а вечеромъ ложась спать.

5) Простолюдины съ пользою употребляютъ при кашлѣ еще слѣдующее лекарство: положи въ горшокъ шалфею, налей бутылкою парнаго молока, упарь до-красна и пей горячее, по чайной чашкѣ, раза три въ день.

6) Простонародное также лекарство слѣдующее: возьми свѣжей ржаной соломы, наруби, длиною въ вершокъ, наложи половину горшка, налей кипяткомъ, поставь въ печь, дай упрѣть, а потомъ пей теплое по нѣскольку разъ въ день.

ЛЕКАРСТВО ОТЪ ОБВАРЕНІЯ и ОБЖОГИ.

Обожженную или обваренную часть тѣла должно тотчасъ обвернуть хлопчатою бумагою и завязать. Если это успѣли сдѣлать скоро, то отъ обжоги пузырей не будетъ и она сама собою пройдетъ. Если же по обожженному мѣсту уже пошли пузыри, то

приготовъ яичнаго масла, слѣдующимъ образомъ: испеки два или три яйца, вынь изъ нихъ желтки, возьми сухую березовую лучину, желтокъ воткни на вилку и держи надъ огнемъ лучины, такъ чтобы онъ не горѣлъ. Тогда изъ желтка начнетъ капать маслянистая жидкость. Каждый желтокъ дастъ около чайной ложки этого *масла*, и имъ надобно обожженное мѣсто мазать раза три въ сутки, прикладывая сверху хлопчатую бумагу.

ЛЕКАРСТВО ОТЪ ОЗНОБЛЕНІЯ.

Возьми осетроваго клею, развари, такъ густо, какъ сливки, и намазывай ознобленныя мѣста нѣсколько разъ въ день.

ЛЕКАРСТВО ОТЪ УЖАЛЕНІЯ.

Иногда, по неосторожности, и по какимъ нибудь другимъ причинамъ, случается, что

человѣка изжалятъ пчелы; уязвденныя ими мѣста распухаютъ и бываетъ нестерпимая боль. Въ одномъ пансіонѣ воспитанницы, во время отдыха, гуляли въ саду, гдѣ стояло нѣсколько ульевъ, съ пчелами. Изъ любопытства, или изъ шалости, онѣ потрогали одинъ улей, изъ котораго вылетѣло множество пчелъ. Видя, что дѣло плохо, дѣвушки бросились бѣжать, но одна изъ нихъ, вѣроятно, испугавшись, не успѣла уйдти отъ раздраженныхъ преслѣдователей. Пчелы тучею налетѣли на нее, больно изжалили, и почти за-мертво принесли ее въ комнату. Сдѣлалась сильная опухоль и больная жестоко страдала. Доктора близко не было и за нимъ надобно было посылать въ городъ. Къ счастью, помѣщица села, гдѣ помѣщался пансіонъ, узнала о случившемся, пришла къ больной, осмотрѣла ее, приказала согрѣть огуречнаго разсола и велѣла примачивать, теплымъ, перемѣняя компрессы черезъ сутки; вскорѣ опухоль пропала и дѣвушка бы-

ла здорова, безъ всякихъ послѣдствій. Часто случается видать лѣтомъ, что на какой либо части лица вдругъ сдѣлается опухоль. Утверждаютъ, что она происходитъ отъ укушенія ядовитыхъ мухъ; укушенное мѣсто распухаетъ съ примѣтнымъ воспаленіемъ, и хотя во время воспаленія вспухнувшую часть лица и не мочатъ водою, а мажутъ деревяннымъ масломъ, но за всемъ тѣмъ, если опухоль случается на щекѣ, то заволакиваетъ глазъ, что продолжается нѣсколько дней. Въ подобныхъ случаяхъ можно съ пользою употреблять теплый огуречный разсолъ.

СПИРТЪ ОТЪ РЕВМАТИЗМА И УШИБОВЪ.

Взять три золотника камфары, три золотника нашатырю, пол-штофа спирту, или пѣннаго вина, два стручка перцу, и настоять въ тепломъ мѣстѣ. Когда надобно употреблять, то отлить въ стклянку, положить на стаканъ настояннаго спирта ложку дере-

вяннаго масла и кусокъ мыла, величиною съ грецкій орѣхъ, сначала мѣлко настругавъ, и потомъ хорошенько взболтать, чтобы мыло разошлось, и натирать больное мѣсто три раза въ день.

ЛЕКАРСТВО ОТЪ ПОНОСА.

Если сдѣлается поносъ, возьмите ржанаго хлѣба, посадите въ жаркую печь, чтобы онъ высохъ и нѣсколько подгорѣлъ, налейте отварною водою и пейте эту воду. Хорошо также, отваривъ въ водѣ ячневыя крупы, пить этотъ отваръ, или сварить салепу, и пить салепную воду. Но вотъ многократно испытанное средство: возьми двѣ полныя чайныя ложки чаю, сотри въ мѣлкій порошокъ, раздѣли на четыре пріема, и послѣ перваго пріема второй прими черезъ часъ, а потомъ часа черезъ четыре третій, и если поносъ еще не прекратился прими и четвертый. Симъ средствомъ излечивались даже отъ кроваваго поноса, ибо въ чаю очень много вяжущаго вещества.

КОНЕЦЪ.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ОТДѢЛЕНІЕ ВТОРОЕ.

ПТИЦЕВОДСТВО.

Стран.

ОТДѢЛЕНІЕ ТРЕТЬЕ.

САДОВОДСТВО.

ОТДѢЛЕНІЕ ЧЕТВЕРТОЕ.

ОГОРОДНИЧЕСТВО.

Стран.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЯТОЕ.

ХОЗЯЙСТВЕННЫЯ ЗАМѢТКИ И СМѢСЬ.

